

Pierogi ruskie Babci Jasi

Cena: 45,90 PLN



Opis produktu

Uwielbiamy pierogi i stworzyliśmy Pracownię Babci Jasi, ponieważ nigdzie nie mogliśmy znaleźć takich wyrobów, jakie robimy w domu. Sekret polega na miękkim i cieniutkim cieście, które jest tylko lekko wyczuwalne na podniebieniu i wybija na pierwszy plan bogactwo farszu. Farsze robimy doskonale, ponieważ są po prostu uczciwe. Kiedy mówimy, że pierogi są z piersią kaczki, to w środku jest faktycznie rozdrobniona i pysznie doprawiona pierś kaczki, a nie dowolny element kaczki pół na pół z bułką tartą. Nasze wyroby to po prostu garmaż klasy premium dla bardzo wymagających. Z łatwością znajdą Państwo na rynku tańsze pierogi i uszka. Jednak lepszych prawdopodobnie już nie.

Wszystko robimy od początku do końca ręcznie. Nawet pierogi i uszka zalepiamy palcami - to jedyny pewny sposób na tak delikatne ciasto jak nasze. Ono nie wytrzyma masowej produkcji przy użyciu maszyn. Używamy 100% naturalnych składników, prosty skład to priorytet. Charakterystyczne dla naszych pierogów, uszek i kołdunów jest to, że są drobne - akurat na jeden czy dwa kęsy.

Dużą grupę odbiorców stanowią mamy, które serwują nasze pierogi dzieciakom. Wiedzą, że kupują dobre jedzenie z pewnego źródła. A przy okazji oszczędzają czas na przygotowanie obiadu, ponieważ pierożki wystarczy podgrzać w wodzie lub na patelni. Nasza pracownia działa każdego dnia od poniedziałku do piątku, zatem kupujecie Państwo codziennie świeże.

UWAGA: W związku z cyklem dostaw i dla zachowania najwyższej świeżości, garmaż Babci Jasi najlepiej zamawiać min. 2 dni przed wysyłką zamówienia.

Ponieważ pierogi od Babci Jasi są delikatne, ze względu na cienkie ciasto, bardzo prosimy o mrożenie ich w taki sposób, żeby się nie posklejały i nie uszkodziły. Należy je rozłożyć pojedynczo na tacy i zamrozić, a po całkowitym zamrożeniu zsypać do torebki strunowej i szczelnie zamknąć. Rozmrażać należy w lodówce. Po całkowitym rozmrożeniu, wrzucić do garnka na lekko osoloną zagotowaną wodę, ale nie wrzącą! Dosłownie 2-3 minuty podgrzać na bardzo wolnym ogniu."