

Uszka z grzybami leśnymi Babci Jasi wigilijne



Cena: 99,90 zł

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 cienutkim 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.

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."

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