

Link do produktu: <https://kawyihербaty.com.pl/agro-wodzislaw-pesso-pszenno-kukurydziane-180g103-p-34.html>



Agro-Wodzisław Pesso - Pszenno-kukurydziane 180g(103)

Cena brutto	4,99 zł
Cena netto	4,75 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	103
Kod EAN	5907577230210
PKWiU	10.73.11.0
Producent	Agro-Wodzisław

Opis produktu

Pesso - makaron bez gotowania Pszenno- kukurydziane

Produkt wytwarzany jest z mąki pszennej (lub z dodatkiem kaszki kukurydzianej względnie kaszki gryczanej), wody i soli. Technologia wytwarzania produktu pozwala na zachowanie cennych składników jakich jak: błonnik, witaminy i minerały. Polega ona na zastosowaniu parametrów wyłącznie o charakterze fizycznym (ciśnienie, temperatura, wilgotność itp.) przez co korzystniejsza aniżeli powszechnie stosowane metody polegające na dodawaniu substancji chemicznych czy wysmażaniu w tłuszczu.

Pesso charakteryzuje się poza bogactwem błonnika, węglowodanów, witamin oraz składników mineralnych również łatwością przyrządzania i szerokim zastosowaniem.

6 szt. w opakowaniu zbiorczym.

Przepisy Pesso

Przepisy Pesso

Miodowy deser

Składniki:

1 opakowanie Pessa (pszenne)
100 g płynnego miodu
100 g rozdrobnionych orzechów
150 g rodzynek
20 g masła

Sposób przyrządzania:

rodzynki namoczyć w szklance letniej wody. Przygotować Pessa wg przepisu podanego na opakowaniu. Do ciepłego i rozdrobnionego widelcem Pessa dodać masło, miód, odsączone rodzynki i orzechy.

Deser można podawać na ciepło lub zimno.

Gulasz

Składniki:

1 opakowanie Pessa (pszenno-gryczane)
40 dag mięsa (wieprzowe, drobiowe, wołowe)
1 cebula, 2 łyżki tłuszczu
1 łyżka mąki
2 ziarna ziela angielskiego
listek laurowy
sól, pieprz do smaku

Sposób przyrządzania:

mięso należy pokroić w kostkę, oprószyć mąką i obrumienić na tłuszczu. Do mięsa dodać pokrojoną cebulę, podlać taką ilością wody aby pokryła mięso, dodać przyprawę, przykryć i powoli dusić do miękkości, uzupełniając wyparowaną wodę. Gdy mięso zmięknie, podprawić gulasz mąką wymieszaną z wodą lub mlekiem i jeszcze podgotować. Pessa przygotować bezpośrednio przed podaniem wg przepisu podanego na opakowaniu. Gulasz podawać z Pessą i sezonowymi surówkami z warzyw.

Sałatka meksykańska

Składniki:

1 opakowanie Pessa (pszenno-kukurydziane)
1 puszka czerwonej fasoli
1 puszka kukurydzy
1 duża czerwona cebula
1 czerwona papryka
3 korniszony
3 pomidory
kilka kropel sosu tabasco
łyżka oliwy z oliwek
1/2 łyżki octu winnego
bazylia, oregano, łyżka ketchupu, sól, pieprz do smaku.

Sposób przyrządzania:

Pessa przygotować wg przepisu podanego na opakowaniu. Wystudzone Pessa rozdrobnić widelcem. Odsączyć fasolę i kukurydzę. Cebulę, paprykę i korniszony pokroić w drobną kostkę. Wszystkie warzywa połączyć z Pessą. Przygotować sos z tabasco, oliwy, octu, ketchupu i ziół. Wymieszać z

sałatka. Wstawić do lodówki. W tym czasie ułożyć w wieniec na obrzeżu półmiska pokrojone w cząstki (8-ki lub 16-tki) pomidory. Lekko posolić. Na środek półmiska nałożyć przygotowaną sałatkę.

Serniczki

Składniki:

1 opakowanie Pесо
250 g twarogu
10 dag cukru
1 cukier wanilinowy "Wodzisław"
3 jajka
3-4 łyżki mąki pszennej

Sposób przyrządzania:

Pесо przygotować wg przepisu podanego na opakowaniu. Żółtka utrzeć z cukrem a następnie z zmielonym twarogiem. Do przygotowanej masy dodać Pесо i mąkę - dobrze wymieszać. Na koniec dodać białka ubite na sztywną pianę. Delikatnie wymieszać. Odstawić na 10 minut. Formować łyżką małe okrągłe placuszki i smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać ze słodką śmietanką lub syropem owocowym. Z jednej porcji otrzymuje się ok. 15 serniczków.

Sałatka z jajkami i boczkiem

Składniki:

1 opakowanie Pесо,
250 g. wędzonego boczku bez skóry,
oliwa z oliwek,
3 jajka,
3 cebulki ze szczypiorkiem,
150 ml. śmietany,
1 łyżka białego octu winnego,
2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki,
sól i pieprz do smaku

Sposób przyrządzania:

Pесо przygotować wg przepisu podanego na opakowaniu. Boczek pokroić paseczki, następnie zarumienić na teflonowej patelni. Jajka roztrzepać i wylać na rozgrzaną na patelni oliwę z oliwek. Piec na małym płomieniu około 2 minuty, następnie obrócić "placek" na drugą stronę. Placek przełożyć na talerz celem jego ostudzenia, po czym pokroić na wąskie pasemka. W głębokim półmisku wymieszać śmietanę z octem, dodać odrobinę soli oraz pieprz do smaku, następnie przygotowane wcześniej Pесо oraz pasemka z boczku i jajek. Ostrożnie wymieszać. Na koniec posypać drobno pokrojoną cebulką i szczypiorkiem.

Sałatka wegetariańska

Składniki:

1 opakowanie Pесо
2 cytryny
5 łyżek oliwy z oliwek
3 pomidory pokrojone w kostkę
1 papryka pokrojona w drobne kawałki
1 surowy ogórek pokrojony w drobne kawałki
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
1 łyżka estragonu
sól, pieprz do smaku
kilka oliwek do dekoracji
3 łyżki świeżej pokrojonej mięty,

Sposób przyrządzania:

Pесо przygotować wg przepisu podanego na opakowaniu. Do Pесо dodać sok z cytryny, oliwę,

pokrojone warzywa i przyprawy. Dobrze wymieszać. Gotową sałatkę włożyć do lodówki na 3 godziny. Mocno schłodzona sałatka stanowi znakomite danie jarskie lub przystawkę.

Zapiekanka

Składniki:

1 opakowanie Pесо
300g pieczarek pokrojonych w plasterki
200 g boczku pokrojonego w kosteczkę
2 duże cebule drobno posiekane
2 jajka
200 ml śmietany
150 g żółtego sera
bułka tarta,
masło do wysmarowania formy
sól, pieprz do smaku

Sposób przyrządzania:

Pесо przygotować wg przepisu podanego na opakowaniu. Na patelni zrumienić boczek, następnie na wytopionym tłuszczu zeszklić cebulę. Dodać pieczarki i dusić na małym ogniu. Całość doprawić solą i pieprzem, a następnie wymieszać z Pесо. Przygotowane danie włożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego tłuszczem i wysypanego bułką tartą. Jajka rozmieszać ze śmietaną i zalać zapiekankę. Powierzchnię zapiekanki posypać startym serem. Zapiekać 30 minut w temperaturze 200-220 °C.

Kotlety Pani Basi

Składniki:

1 opakowanie Pесо
150-200g mielonego mięsa (wołowo-wieprzowe lub indycze)
1 duża cebula
1 jajko
bułka tarta
olej
sól, pieprz do smaku

Sposób przyrządzania:

Pесо przygotować wg przepisu podanego na opakowaniu. Cebulę drobno posiekać, udusić na łyżce tłuszczu, wymieszać z mielonym mięsem, Pесо, jajkiem i doprawić do smaku. Jeśli masa okaże się zbyt rzadka- dodać tartą bułkę. Formować kotleciki, panierować w tartej bułce i smażyć z obu stron na złoty kolor.

Gryczotto

Składniki:

1 opakowanie Pесо (pszenno - gryczane)
150 g pieczarek
1 cebula
rosół z kostki (ok. 600 ml)
olej lub masło
sól, pieprz do smaku
posiekana natka pietruszki

Sposób przyrządzania:

cebule drobno posiekać i zeszklić na tłuszczu. Dodać umyte i pokrojone w plasterki pieczarki, dusić na małym ogniu. Dodać rosół i podgrzewać stale mieszając. Zestawić z ognia, dodać Pесо, wymieszać i pozostawić pod przykryciem przez ok. 5 min. Przed podaniem dodać posiekana natkę pietruszki i łyżkę masła lub oleju. Dobrze wymieszać.

Poznaj Pessa

Poznaj Pessa

Pragniemy przedstawić Państwu zupełną nowość: Pessa - makaron bez gotowania. Jest to produkt nowej generacji, który dzięki poniższym cechom nie ma sobie równych zarówno na rynku krajowym jak i poza jego granicami.

Produkt wytwarzany jest z mąki pszennej (lub z dodatkiem kaszki kukurydzianej względnie kaszki gryczanej), wody i soli. Technologia wytwarzania produktu pozwala na zachowanie cennych składników jakich jak: błonnik, witaminy i minerały. Polega ona na zastosowaniu parametrów wyłącznie o charakterze fizycznym (ciśnienie, temperatura, wilgotność itp.) przez co korzystniejsza aniżeli powszechnie stosowane metody polegające na dodawaniu substancji chemicznych czy wysmażaniu w tłuszczu.

Pessa charakteryzuje się poza bogactwem błonnika, węglowodanów, witamin oraz składników mineralnych również łatwością przyrządzania i szerokim zastosowaniem.

Dzięki specjalnej technologii wytwarzania przygotowanie Pessa **nie wymaga gotowania** - wystarczy zalać gorącą lub zimną wodą. Po zalaniu Pessa gorącą wodą wystarczy odczekać 5 min i gotowe, natomiast po zalaniu zimną wodą Pessa gotowe jest do spożycia po 25 min. Tak więc szybko i łatwo.

Pessa nie zawiera jakichkolwiek dodatków chemicznych (spulchniaczy, zagęstników, stabilizatorów, emulgatorów, przeciwutleniaczy), nie zawiera również jaj ani dodatku tłuszczu. Dzięki temu jest produktem lekkostrawnym, bezcholesterolowym, o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych.

Spożywanie Pessa daje poczucie lekkości i poprawia humor, bo nie ma nic lepszego, niż smaczny, a zarazem zdrowy posiłek zjedzony bez najmniejszych wyrzutów sumienia. Dlatego Pessa spełnia oczekiwania współczesnego, świadomego konsumenta, który coraz częściej zwraca uwagę na takie cechy jak: wygoda, funkcjonalność, uniwersalność, bezpieczeństwo zdrowotne oraz wysokie wartości odżywcze.

Walory smakowe Pessa oraz cenne właściwości żywieniowe stwarzają możliwość bardzo szerokiego zastosowania:

- w połączeniu z innymi produktami,
- w potrawach śniadaniowych, obiadowych i deserowych,
- spożywanych na ciepło jak i na zimno.

Zapraszamy do odwiedzenia kącika kulinarnego, gdzie można znaleźć wiele ciekawych i prostych przepisów dań, deserów, sałatek przyrządzonych na bazie Pessa.

Pessa - makaron bez gotowania nadaje się do szerokiego zastosowania w gospodarstwie domowym, gastronomii czy turystyce .

Pracujesz całymi dniami?

Jesteś osobą zabieganą?

Cenisz sobie naturalną żywność?

Nie masz ochoty spędzać czasu godzinami w kuchni ?

Lubisz imponować pomysłami kulinarnymi?

TEN PRODUKT JEST DLA CIEBIE.

Wartość odżywcza

Pszенno-kukurydziana

Skład: mąka pszenna (64,3%), kaszka kukurydziana (34,7%), sól spożywcza.

Wartość odżywcza w 100g produktu

Wartość energetyczna 360 kcal / 1529 kJ

Białko 10,2 g

Węglowodany 75,8 g

Tłuszcz	1,8 g
Błonnik pokarmowy	5,5

Zasady zdrowego żywienia

Zasady zdrowego żywienia

Sposób odżywiania się oddziałuje na nas przez całe życie, wpływa na wiele czynników zdrowotnych, decydując o ich wzajemnych interakcjach. Wybory żywieniowe, jakich dokonujemy, są złożone i zależą od indywidualnych preferencji, wiedzy, poziomu wykształcenia, ceny żywności, uwarunkowań kulturowych czy tradycji rodzinnych. O rodzaju żywienia danej populacji decyduje również polityka rolna, przemysłowa czy importowa państwa. Dostępność produktów służących zachowaniu zdrowia jest warunkiem gwarantującym jej spożycie.

Często narzekamy na złe samopoczucie, osłabienie oraz znużenie. Poza tym nęka nas coraz więcej chorób związanych z postępowaniem cywilizacji. Z reguły przypisujemy te dolegliwości stresowi i życiu w ciągłym pośpiechu. Okazuje się, że niewielu z nas zdaje sobie sprawę, że osłabienie organizmu jest najczęściej konsekwencją **błędów żywieniowych**, jakie popełniamy niemal codziennie.

Po wielu latach badań naukowcy opracowali model prawidłowego żywienia w formie piramidy. Została ona podzielona na trzy części. U dołu znajdują się produkty, które powinny być spożywane codziennie m.in. pieczywo, makarony, kasze, płatki śniadaniowe. **Środkową część piramidy** zajmują m.in. owoce i warzywa, które dostarczają nam witamin i mikroelementów, a górną m.in. mięso, drób, jaja oraz ryby, będące uzupełnieniem naszej codziennej diety.

W podstawie piramidy zdrowia nieprzypadkowo znalazły się **produkty zbożowe**. Powinny być one spożywane przynajmniej pięć razy dziennie. Warto pamiętać, by urozmaicać posiłki, jedząc zarówno chleb biały, jak i razowy. Natomiast makaronu i kaszy powinniśmy spożywać każdego dnia nie mniej niż 6-8 łyżek (cenne składniki jakie dostarczają nam makarony i kasze znajdą Państwo w dalszej części serwisu) Część środkowa piramidy obejmuje warzywa i owoce. Ich spożywanie jest bardzo istotne ze względu na dużą zawartość cennych witamin, mikroelementów i błonnika. W codziennym menu powinno znaleźć się około 700 gramów tych produktów, najlepiej w proporcji: 2/3 warzyw (najbardziej wartościowe są brokuły, kapusta, kukurydza, marchew, soja, groch, seler, pomidory i fasolka szparagowa) i 1/3 owoców (jabłka, truskawki, porzeczki, jagody, maliny, pomarańcze, grejpfruty). W zimie świeże owoce możemy z powodzeniem zastąpić suszonymi.

Górna część piramidy obejmuje produkty, które należy spożywać w niewielkich ilościach. Dziennie wystarcza nam 150 gramów mięsa (najlepiej chudego: drobiowego albo cielęcego), 2 szklanki mleka, 1 plasterka sera żółtego, natomiast jaj nie powinniśmy jeść więcej niż 3-4 w ciągu tygodnia.

Na koniec warto przypomnieć, że codzienne zapotrzebowanie na niezbędne do życia składniki zaspokoimy, jeżeli w naszym jadłospisie znajdą się produkty z każdego szczebla piramidy. Już po kilku tygodniach stosowania takiej diety poprawi się ogólne samopoczucie, będziemy mieć znacznie więcej energii, a sylwetka stanie się szczuplejsza.