



Ecotravio

www.ecotravio.com







Despre noi

Producem 100% natural.

Ecotravio este o afacere de familie înființată în anul 2013, având misiunea de a oferi clienților produse alimentare de calitate.

Principala activitate este deshidratarea legumelor și a ciupercilor de pădure. Reușim în acest fel să păstrăm întreaga savoare, aroma și valoarea nutritivă a ingredientelor noastre pe care le folosim la elaborarea de rețete sănătoase și ușor de pregătit.



About us

We produce 100% natural.

Ecotravio is a family-owned business established in 2013, with the mission of providing customers with high-quality food products.

The main activity is the dehydration of vegetables and wild mushrooms. This allows us to preserve the full flavor, aroma and nutritional value of our ingredients, which we use to create healthy and easy-to-prepare recipes.



Sobre nosotros

Producimos 100% natural.

Ecotravio es una empresa familiar fundada en 2013, con la misión de ofrecer a los clientes productos alimentarios de calidad.

La principal actividad es la deshidratación de hortalizas y setas del bosque. De esta forma conseguimos conservar todo el sabor, aroma y valor nutricional de nuestros ingredientes que utilizamos para desarrollar recetas saludables y fáciles de preparar.



Rólunk

100%-ban természetes terméket gyártunk.

Az Ecotravio egy 2013-ban alapított családi vállalkozás, amelynek küldetése, hogy minőségi élelmiszereket kínáljon vásárlóinak.

A fő tevékenység a zöldségek és erdei gombák szárítása. Így sikerül megőriznünk alapanyagaink teljes ízét, illatát és tápértékét, amelyek segítségével egészséges és könnyen elkészíthető recepteket dolgozunk ki.



Hribi uscați EXTRA



30g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap



Hribi uscați Extra



Ingrediente:

Hribi de pădure uscați

Mod de preparare:

Înainte de a fi gătite, ciupercile se pun în apă,
15 min. pentru rehidratare

Extra Dried Porcini



Ingredients:

Dried porcini wildmushroom

Method of preparation:

before use, the mushrooms will be rehydrated
in water for **15 min.**

Boletus Edulis Extra



Ingredientes:

boletus edulis deshidratado

Modo de preparación:

rehidratar en agua durante **15 min.** antes
de utilizar.

Extra Szárított vargánya



Összetevők:

száraz erdőhalmok

Elkészítés módja:

főzés előtt a gombát **15 percre** vízbe tesszük.
rehidratálásra.

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 250 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /

Szénhidrát: 5 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteinas / Fehérjék: 28 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 57 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g

Gălbiori uscați



Gălbiori uscați

Ingrediente:

Gălbiori deshidratați

Mod de preparare:

Înainte de a fi gătite, ciupercile se pun în apă, **15 min.** pentru rehidratare.

Dried Chanterelle

Ingredients:

Dried chanterelle

Method of preparation:

before use, the mushrooms will be rehydrated in water for **15 min.**

Rebozuelo deshidratado

Ingredientes:

rebozuelo deshidratado

Modo de preparación:

rehidratar en agua durante **15 min.** antes de utilizar.

Száritott sárga rókagomba

Összetevők:

Száritott sárga rókagomba

Elkészítés módja:

főzés előtt a gombát **15 percre** vízbe tesszük. rehidratálásra.

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 150 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /

Szénhidrát: 3 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 18 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 3 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 59 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g



30g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap





Trompeta piticului uscată



20g e

18 Luni/Months
Meses/Hónap

Trompeta piticului uscată



Ingrediente:

Trompeta piticului uscată

Mod de preparare:

Înainte de a fi gătite, ciupercile se pun în apă,
15 min. pentru rehidratare

Black trumpets



Ingredients:

Dried black trumpets

Method of preparation:

before use, the mushrooms will be rehydrated
in water for **15 min.**

Trompeta negra



Ingredientes:

Trompeta negra deshidratada

Modo de preparación:

rehidratar en agua durante **15 min.** antes
de utilizar.

Sötét trombitagomba



Összetevők:

Szárított sötét trombitagomba

Elkészítés módja:

főzés előtt a gombát **15 perc** vízbe tesszük.
rehidratálásra.

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 100 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /

Szénhidrát: 5 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteinas / Fehérjék: 42 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 47 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g

Mix Ciuperci de pădure uscate



Mix ciuperci de pădure uscate

Ingrediente:

Gălbiori, trompetă neagră, hribi uscați

Mod de preparare:

Înainte de a fi gătite, ciupercile se pun în apă,
15 min. pentru rehidratare



Dried wildmushroom Mix

Ingredients:

Dried - porcini, black trumpets,
chanterelle

Method of preparation:

before use, the mushrooms will be rehydrated
in water for **15 min.**



Mezcla de setas silvestres deshidratadas

Ingredientes:

Boletus edulis, trompeta negra,
rebozuelo deshidratadas

Modo de preparación:

rehidrar en agua durante **15 min.** antes
de utilizar.



Szárított vadgomba keverék

Összetevők:

Szárított róka gomba, sötét
trombita gomba, vargánya

Elkészítés módja:

főzés előtt a gombát **15 perc**re vízbe tesszük.
rehidratálásra.

Valori nutricionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 250 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /
Szénhidrát: 3 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 18 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 3 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 59 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g



30g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap



Paella clasică



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutritive la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 330 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 70 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 3 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 8 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1.5 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0.5 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 3 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g

Paella Clasică

Ingrediente:

orez cu bob rotund, legume uscate (ardei roșu, ceapă, usturoi, morcovi, dovlecel, pătrunjel), turmeric

Classic Paella

Ingredients:

round rice, dried vegetables (red pepper, onion, garlic, carrots, zucchini, parsley), turmeric

Paella clásica

Ingredientes:

arroz redondo, verdura deshidratada (pimiento rojo, cebolla, ajo, zanahoria, calabacin, perejil), cúrcuma


Klasszikus Paella

Összetevők:


kerek szemű rizs, szárított zöldség (piros kaliforniai paprika, hagyma, fokhagyma, sárga-répa, cukkini, petrezselyem), kurkuma





Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

 Se prăjește conținutul pachetului cu 2 linguri de ulei de măsline timp de 5 minute. Se adaugă 650ml de supă sau apă și se lasă la fiert timp de 20 minute. Se condimentează după gust.

Se lasă acoperit timp de 5 minute înainte de a fi servit. Opțional se pot adăuga fructe de mare sau diferite tipuri de carne.

 Fry the content of the package in 2 tablespoons of olive oil for 5 minutes. Add 650 ml of broth or water and cook for 20 minutes. Season to taste. Leave the dish covered for 5 minutes, then serve. You can also add seafood or different types of meat.

 Sofreír el contenido del paquete con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra durante 5 minutos. Añadir 650ml de caldo y dejar a hervir 20 minutos. Condimentamos al gusto y dejamos tapado 5 minutos. Se puede añadir marisco o algún tipo de carne.

 A csomag tartalmát 2 kanál olívaolajon 5 percig pirítjuk. Adjunk hozzá 650 ml levest vagy vizet, és 20 percig pároljuk. Ízlés szerint fűszerezünk. Hagyjuk az edényt lefedve 5 percig, ezután tálalhatjuk. Hozzáadhatunk még tenger gyümölcseit vagy különböző típusú húsokat.

Risotto cu Hribi



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 250 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 50 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 28 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 57 g

Sare / Salt / Sal / Só: 0 g



Recipe/Receta/Rezept/Rețetă



Se prăjește conținutul cu 2 linguri de ulei de măsline timp de 5 minute. Se pun 50ml de vin alb și se lasă la fiert până se evaporă. Se adaugă treptat, în doze mici, 650ml de supă sau apă și se lasă la foc mic. La final se amestecă cu puțin unt și apoi se răzuiește cașcaval parmezan pentru a-i da o textură cremoasă. Se condimentează după gust.



Fry the content in 2 spoons of olive oil for 5 minutes. Add 50ml of white wine and boil until evaporates. Add bit by bit, in small quantities, 650 ml of soup or water and slow cook. When the rice is cooked, add some butter and grated cheese for a creamy texture. Season to taste.



Sofreir el contenido del paquete con 2 cucharadas de aceite de oliva durante 5 minutos. Después le echamos 50ml. de vino blanco y dejamos evaporar. Añadimos poco a poco 650ml. de caldo o agua a fuego lento. Condimentamos al gusto. Al final echamos un poco de mantequilla y queso parmesano para darle una textura más cremosa.



A csomag tartalmát 2 kanál olívaolajon 5 percig pirítjuk. Adjunk hozzá 50 ml fehérbort, és forraljuk, amíg el nem párolog. Apránként, kis mennyiségben adjunk hozzá 650 ml levest vagy vizet, és lassan főzzük. Amikor a rizs megfőtt, adjunk hozzá vaját és reszelt sajtot a krémes állag elérése érdekében. Ízlés szerint fűszerezünk.

Risotto cu Hribi



Ingrediente:

Orez, hribi de pădure uscați, ceapă uscată, pătrunjel uscat.

Risotto with Porcini



Ingredients:

Rice, dried porcini, dried onion, dried parsley.

Risotto de Boletus



Ingredientes:

Arroz, boletus edulis deshidratado, cebolla deshidratada, perejil deshidratado.

Rizottó vargányával



Összetevők:

Rizs, szárított vargánya, szárított hagyma, szárított petrezselyem



Risotto de Primăvară



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 300 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 45 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 6,2 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1,5 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0,5 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 5 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g

Risotto de Primăvară

Ingrediente:

orez, mazăre verde, ridichi, dovlecel verde,
ceapă, leurda.

Spring Risotto

Ingredients:

rice, green peas, radishes, green zucchini,
onion, wild garlic.

Risotto de primavera

Ingredientes:


arroz, guisantes verdes, rabano, calabacin,
cebolla, ajo silvestre.


Tavaszi rizottó


Összetevők:


rizs, zöldborsó, retek, zöld cukkini,
hagyma, medvehagyma.

Rețetă/Recipe/Receta/Receptet

 Se prăjește conținutul cu 2 linguri de ulei de măsline timp de 5 minute. Se pun 50ml de vin alb și se lasă la fiert până se evaporă. Se adaugă treptat, în doze mici, 600 ml. de supă sau apă și se lasă la foc mic. Se condimentează după gust. Pentru o textură cremoasă putem adăuga la final 2 cuburi de unt și parmezan răzuit. Condimentați după gust.

 Fry the content in 2 spoons of olive oil for 5 minutes. Add 50ml of white wine and boil until evaporates. Add bit by bit, in small quantities, 600 ml of soup or water and slow cook. When the rice is cooked, add some butter and scraped cheese for a creamy texture. Season to taste.

 Sofreir el contenido del paquete con 2 cucharadas de aceite de oliva durante 5 minutos. Despues le echamos 50ml. de vino blanco y dejamos evaporar. Anadimos poco a poco 600ml. de caldo o agua a fuego lento. Condimentamos al gusto.

 A tartalmát 2 evőkanál olívaolajon 5 percig pirítjuk. Adjunk hozzá 50 ml fehérbort, és forraljuk, amíg el nem párolog. Fokozatosan, kis adagokban adjunk hozzá 600 ml-t. levesből vagy vízből, és forraljuk fel. Ízlés szerint fűszerezük. A krémes állag érdekében a végén tehetünk bele 2 kocka vaját és reszelt parmezánt. Ízlés szerint fűszerezük.



Risotto de Vară



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 340 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 65 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1,7 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 7,2 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1,5 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0,2 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 6,2 g

Sare / Salt / Sal / Só: 0 g



Recipe/Receta/Rezept/Rețetă



Se prăjește conținutul cu 2 linguri de ulei de măsline timp de 5 minute. Se pun 50ml de vin alb și se lasă la fiert până se evaporă. Se adaugă treptat, în doze mici, 650ml de supă sau apă și se lasă la foc mic. La final se amestecă cu puțin unt și apoi se răzuiește cașcaval parmezan pentru a-i da o textură cremoasă. Se condimentează după gust.



Fry the content in 2 spoons of olive oil for 5 minutes. Add 50ml of white wine and boil until evaporates. Add bit by bit, in small quantities, 650 ml of soup or water and slow cook. When the rice is cooked, add some butter and scraped cheese for a creamy texture. Season to taste.



Sofreir el contenido del paquete con 2 cucharadas de aceite de oliva durante 5 minutos. Despues le echamos 50ml. de vino blanco y dejamos evaporar. Añadimos poco a poco 650ml. de caldo o agua a fuego lento. Condimentamos al gusto. Al final echamos un poco de mantequilla y queso parmesano para darle una textura mas cremosa.



A tartalmát 2 evőkanál olívaolajon 5 percgig pirítjuk. Adjunk hozzá 50 ml fehérbort, és forraljuk, amíg el nem párolog. Fokozatosan, kis adagokban adjunk hozzá 650 ml levest vagy vizet, és hagyjuk alacsony lángon. A végén egy kevés vajjal, majd reszelt parmezán sajttal kikeverjük, hogy krémes állagú legyen. Ízlés szerint fűszerezünk.

Risotto de Vară

Ingrediente:

orez, legume uscate: zucchini, roșii, ceapă, morcovi, mazăre verde, ardei roșu, busuioc.

Summer Risotto

Ingredients:

rice, dried vegetables: zucchini, tomatoes, onion, carrots, green pea, red pepper, basil

Risotto de Verano

Ingredientes:

arroz, verduras deshidratadas: calabacin, cebolla, zanahoria, guisantes, pimiento rojo, albahaca

Nyári rizottó

Összetevők:

rizs, szárított zöldségek: cukkini, paradicsom, hagyma, sárgarépa, zöldborsó, pirospaprika, bazsalikom.



Risotto de Toamnă



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 340 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 65 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1,7 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 7,2 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 1,5 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 6,2 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g

Risotto de toamnă

Ingrediente:
orez, hribi, dovleac,
ceapa, vinete, praz.

Autumn Risotto

Ingredients:
rice, porcini, pumpkin, onion,
eggplant, leek.


Risotto de otoño


Ingredientes:
arroz, boletus, calabaza, cebolla,
berenjena, puerro.


Őszi rizottó


Összetevők:
rizs, gomba, sütőtök, hagyma,
padlizsán, póréhagyma.

Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

 Se prăjește conținutul cu 2 linguri de ulei de măsline timp de 5 minute. Se pun 50 ml de vin alb și se lasă la fiert până se evaporă. Se adaugă treptat, în doze mici, 650ml de supă sau apă și se lasă la foc mic. La final se amestecă cu puțin unt și apoi se răzuiește cașcaval parmezan pentru a-i da o textură cremoasă. Se condimentează după gust.

 Fry the content in 2 spoons of olive oil for 5 minutes. Add 50ml of white wine and boil until evaporates. Add bit by bit, in small quantities, 650 ml of soup or water and slow cook. When the rice is cooked, add some butter and grated cheese for a creamy texture. Season to taste.

 Sofreir el contenido del paquete con 2 cucharadas de aceite de oliva durante 5 minutos. Despues le echamos 50ml. de vino blanco y dejamos evaporar. Añadimos poco a poco 650ml. de caldo o agua a fuego lento. Condimentamos al gusto. Al final echamos un poco de mantequilla y queso parmesano para darle una textura mas cremosa.

 A csomag tartalmát 2 kanál olívaolajon 5 percig pirítjuk. Adjunk hozzá 50 ml fehérbort, és forraljuk, amíg el nem párolog. Apránként, kis mennyiségben adjunk hozzá 650 ml-levest vagy vizet, és lassan főzzük. Amikor a rizs megfőtt, adjunk hozzá vaját és reszelt sajtot a krémes állag elérése érdekében. Ízlés szerint fűszerezük.



Paste cu Ciuperci de Pădure



200g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 315 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 70 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 12 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 5 g

Sare / Salt / Sal / Só: 0 g



Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

Se toarnă conținutul pachetului într-o tigaie peste care se adaugă 600 ml de supă sau apă fiartă și se gătesc la foc mediu timp de 10 minute. Se adaugă 1 lingura de ulei de măsline și parmezan razuit. Se condimentează după gust.

Pour the contents of the package into a pan and add 600ml. of soup or boiled water and cook on medium heat for 10 minutes. Add 1 tablespoon of olive oil and grated parmesan cheese. Season to taste.

Verter el contenido del paquete en una cacerola y añadir 600ml. de sopa o agua hervida y cocinar a fuego medio durante 10 minutos. Añadir 1 cucharada de aceite de oliva y parmesano rallado. Condimentar al gusto.

A csomag tartalmát öntsük egy serpenyőbe, amely felett adjunk hozzá 600 ml-t. levesből vagy forrált vízből, és közepes lángon főzzük 10 perc. Adjunk hozzá 1 evőkanál olívaolajat és reszelt parmezánt. azt ízlés szerint fűszerezük.

Paste cu ciuperci de pădure

Ingrediente:

paste (făină din grâu dur, apă), ciuperci de pădure uscate (hribi, galbiori, trompeta piticului), leurdă.

Pasta with wild mushrooms

Ingredients:

pasta (durum wheat flour, water), wild mushrooms (porcini, chanterelle, black trumpet), wild garlic.

Pasta de setas silvestres

Ingredientes:

pasta (harina de trigo duro, agua), setas silvestres (boletus, rebozuelo, trompeta negra), ajo silvestre.

Húsvét erdei gombával

Összetevők:

tészta (durumbúzaliszt, víz), szárított erdei gomba (kan gomba, csiperkegomba, törpetrombita), medvehagyma.



Paste cu Roşii



200g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /
Valor energetico / Tápérték: 315 kcal
Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 70 g
Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1 g
Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 10 g
Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g
saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g
Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 2 g
Sare / Salt / Sal / Só: 0 g



Paste cu roşii

Ingrediente:

paste (făină de grâu dur, apă), legume uscate (roşii, busuioc, dovlecel, ceapă, ardei roşu)



Pasta with tomatoes

Ingredients:

pasta (durum wheat flour, water), dried vegetables (tomatoes, basil, zucchini, onion, red pepper)



Pasta con tomate

Ingredientes:

pasta (harina de trigo duro, agua), verdura deshidratada (tomate, albahaca, calabacin, cebolla, pimiento rojo)



Tészta paradicsommal

Összetevők:

tészta (durumbúzaliszt, víz), szárított zöldségek (paradicsom, bazsalikom, cukkini, hagyma, pirospaprika).



Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

Se toarnă conținutul pachetului într-o oală peste care se adaugă 400ml. de supă sau apă și se gătesc la foc mediu timp de 8 minute până scade apa. Se adaugă 1 lingură de ulei de măsline și parmezan răzuit la final. Se condimentează după gust.

Pour the contents of the package into a pot and add 400ml. of soup or water and cook on medium heat for 8 minutes until the water reduces. Add 1 tablespoon of olive oil and grated parmesan at the end. Season to taste.

Verter el contenido del paquete en una cacerola y añadir 400ml. de sopa o agua y cocinar a fuego medio durante 8 minutos. Añadir 1 cucharada de aceite de oliva y parmesano rallado. Condimentar al gusto.

Öntse a csomag tartalmát egy edénybe, és adjon hozzá 400 ml-t. a levesből vagy a vízből, és közepes lángon 8 percig főzzük, amíg a víz elfogy. A végén adjunk hozzá 1 evőkanál olívaolajat és reszelt parmezánt. Ízlés szerint fűszerezünk.



Cuș Cuș cu Legume



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutritive la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 340 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 70 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 3 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 12 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 2 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0,5 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 5 g

Sare / Salt / Sal / Só: 0 g



Rețete/Receta/Rezept/Rețetă



Se prăjește puțin conținutul pachetului cu 2 linguri de ulei de măsline. Se adaugă 750ml de supă sau apă fierbinte și se pune la fiert. Se amestecă cu o furculiță înainte de servire pentru a separa bobitele de cuș cuș. Se condimentează după gust. Poate fi servit ca și garnitură pentru carnea de miel, pui sau vită.



Fry the content in 2 spoons of olive oil. Add 750 ml soup or hot water and boil. Stir with a fork before serving to separate the bobs of couscous. Season to taste. Can be served with lamb, beef or chicken.



Sofreír el contenido del paquete con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Añadir 750ml de caldo vegetal y dejamos hervir durante 8-9 minutos. Antes de servir, mezclamos con un tenedor para separar las bolitas de cous-cous y condimentar al gusto.



Két kanál olívaolajon ízlés szerint megpirítjuk a csomag tartalmát. Ezután adjunk hozzá 750 ml levest vagy forró vizet és főzzük körülbelül 15 percig. Tálalás előtt villával keverjük meg, hogy elválasszuk a szemeket egymástól. Ízlés szerint fűszerezük. Bárány-, marha- és csirkehús mellé is tálalhatjuk köretként.

Cuș Cuș cu Legume

Ingrediente:

Cuș cuș, legume uscate (roșii, ceapă, usturoi, morcovi, ardei roșu, dovlecel, pătrunjel), stafide

Couscous with vegetables

Ingredients:

Couscous, dried vegetables (tomatoes, onion, garlic, carrots, red pepper, zucchini, parsley), raisins

Couscous con verduras

Ingredientes:

cous-cous, verdura deshidratada (tomate, cebolla, ajo, zanahoria, pimienta roja, calabacín, perejil), pasas.

Kuszkusz zöldségekkel

Összetevők:

kuszkusz, szárított zöldségek (paradicsom, hagyma, fokhagyma, répa, paprika, cukkini, petrezselyem), mazsola



Supă Cremă de Hribi



100g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value / Valor energetico / Tápérték: 250 kcal
Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 27 g
Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1 g
Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 24 g
Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g
saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak: 0 g
Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 24 g
Sare / Salt / Sal / Só: 0 g

Supă Cremă de Hribi

Ingrediente:

hribi de pădure, dovlecel, păstârnac, ceapă, usturoi, pătrunjel.

Porcini cream soup

Ingredients:

dried porcini wildmushroom, zucchini, parsnip, onion, garlic, parsley.

Sopa crema de boletus

Ingredientes:


boletus edulis deshidratado, calabacin, chirivía, cebolla, ajo, perejil.


Krémés gombaleves


Összetevők:


erdei gomba, cukkini, paszternák, hagyma, fokhagyma, petrezselyem.

Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

 Se toarnă conținutul pachetului într-o oală cu 500ml. de apă și se fierbe timp de 15 min. La final putem adăuga smântână lichidă și crutoane de pâine prăjita. Se condimentează după gust.

 Pour the contents of the package into a 500ml. pot of water and boil for 15 min. At the end, we can add the liquid cream and toasted bread croutons. Season to taste.

 Verter el contenido del paquete en una olla con 500ml. de agua y dejamos a hervir durante 15min. Al final añadimos nata líquida y tostadas de pan. Condimentar al gusto.

 Öntse a csomag tartalmát egy 500 ml-es edénybe. Nak, nek vízzel és forraljuk 15 percig. A végén hozzáadhatjuk a folyékony tejszínt és krutonnal pirított kenyér. Ízlés szerint fűszerezük.



Supă de linte Belluga



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 270 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 44 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 14 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 2 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0,4 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 6 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g



Recipe/Receta/Rezept/Rețetă



Se fierbe conținutul pachetului într-o oală cu 1 litru de apă timp de 25 de minute.
Se condimentează după gust.



Boil the contents of the package in a pot filled with 1 liter of water for 25 minutes.
Season to taste.



Ponemos a hervir el contenido del paquete en una olla con 1 litro de agua durante 25 minutos.
Condimentamos al gusto.



Forraljuk fel a csomag tartalmát egy edényben 1 liter vízzel 25 percig.
Ízlés szerint fűszerezzük.

Supă de linte Belluga

Ingrediente:

linte neagră, orez, legume uscate: dovlecel, ceapă, morcov, praz, ardei roșu, vinete.

Belluga lentil soup

Ingredients:

black lentils, rice, dried vegetables: zucchini, onion, carrot, leek, red pepper, eggplant.

Sopa de lenteja Belluga

Ingredientes:

lenteja negra, arroz, verdura deshidratada: calabacín, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo, berenjena.

Belluga lencse leves

Összetevők:

fekete lencse, rizs, szárított zöldségek: cukkini, hagyma, sárgarépa, póréhagyma, pirospaprika, padlizsán.



Supă de Roșii



200g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozásértékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value / Valor energetico / Tápérték: 285 kcal
Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 5 g
Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1 g
Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 2 g
Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g
saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak: 0 g
Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 2 g
Sare / Salt / Sal / Só: 0 g

Supă de Roșii

Ingrediente:

roșii, busuioc, dovleac, ceapa, țelina, morcovi, orez.

Tomato Soup

Ingredients:

tomatoes, basil, pumpkin, onion, celery, carrots, rice.

Sopa de tomate

Ingredientes:


tomate, albahaca, calabaza, cebolla, apio, zanahoria, arroz.


Paradicsomleves


Összetevők:


paradicsom, bazsalikom, sütőtök, hagyma, zeller, sárgarépa, rizs.

Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

 Se toarnă conținutul pachetului într-o oală peste care se adaugă 600ml. de apă și se gătesc la foc mediu timp de 20 de minute.
Se condimentează după gust.

 Pour the contents of the package into a pot and add 600 ml. of water and cook on medium heat for 20 minutes.
Season to taste.

 Verter el contenido del paquete en una olla y añadir 600ml. de agua y cocinar a fuego medio durante 20 minutos.
Condimentar al gusto.

 Öntse a csomag tartalmát egy edénybe, és adjon hozzá 600 ml-t. vizet, és közepes lángon 20 percig főzzük.
Ízlés szerint fűszerezjük.



Supă Cremă de Dovleac



200g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 70 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 4 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0,7 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 2 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1,5 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0,2 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 6 g

Sare / Salt / Sal / Só: 0 g



Supă Cremă de Dovleac 

Ingrediente:

dovleac, țelina, morcov, păstârnac, ceapă, semințe de in și dovleac.

Pumpkin cream soup 

Ingredients:

pumpkin, celery, carrot, parsnip, onion, flaxseed and pumpkin seeds

Sopa crema de calabaza 

Ingredientes:

Calabaza, apio, zanahoria, chirivia, cebolla, semillas de lino y calabaza.

Sütőtök krémleves 

Összetevők:

sütőtök, zeller, sárgarépa, paszternák, hagyma, lenmag és sütőtök.

Rețetă/Recipe/Recept/Rezeptă



Se fierbe conținutul pachetului într-o oală cu apă timp de 25 de minute. Legumele fierte se pasează cu un mixer până devin o cremă fină. Opțional se poate adăuga puțin unt sau ulei de măsline. Se condimentează după gust.



Boil the contents of the package in a pot of water for 25 minutes. Mash the boiled vegetables with a mixer until they become a fine cream. Optionally, a small quantity of butter or olive oil can be added. Season to taste.



Ponemos a hervir el contenido del paquete durante 25 minutos y despues pasamos todas las verduras con una batidora hasta que conseguimos una crema fina. Opcionalmente se puede añadir mantequilla o aceite de oliva. Condimentamos al gusto.



A csomag tartalmát egy fazék vízben forraljuk egy ideig 25 perc. A főtt zöldségeket mixerrel addig pépesítjük, amíg a finom krém. Opcionálisan kevés vaját vagy olívaolajat adhatunk hozzá. azt ízlés szerint fűszerezük.



Quinoa cu Linte Roşie



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /
Valor energetico / Tápérték: 320 kcal
Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 52 g
Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 2 g
Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 14 g
Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 3 g
saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak: 0,4 g
Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 18 g
Sare / Salt / Sal / Só: 0 g

Quinoa cu Linte Roşie

Ingrediente:

Quinoa, linte roşie, legume uscate (roşii,
ceapă, morcovi, pătrunjel, țelină)

Quinoa with red lentils

Ingredients:

Quinoa, red lentils, dried vegetables (tomatoes,
onion, carrots, parsley, celery)

Quinoa con lentejas rojas

Ingredientes:

quinoa, lenteja roja, verdura deshidratada
(tomate, cebolla, zanahoria, perejil, Apio)


Quinoa vörös lencsével


Összetevők:


Quinoa, vörös lencse, szárított zöldségek
(paradicsom, hagyma, sárgarépa,
petrezselyem, zeller)




Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

 Se toarnă conținutul pachetului într-o oală cu apă și se
lasă la fiert timp de 25 de minute.
Se condimentează după gust.
Se poate servi și sub formă de supă cremă, în salate
sau ca și garnitură.

 Pour the content in a pot with water and boil for 25
minutes.
Season to taste.
It can be served as cream soup, in salads or as side
dish.

 Echamos el contenido del paquete en una olla con
agua a hervir durante 25min.
Condimentamos al gusto.
Se puede servir como sopa crema, en ensaladas o como
guarnición.

 A csomag tartalmát egy edénybe öntjük és 25 percig
főzzük.
Ízlés szerint fűszerezzük.
Krémevesként is tálalhatjuk, salátákba vagy
köretként.

Mâncare de Mazăre cu Legume



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 50 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 6 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0,7 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 3 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 2 g


saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g


Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 2 g


Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g




Rețete/Receta/Rezept/Receptă


Se fierbe conținutul pachetului într-o oală cu 750 ml.
de apă timp de 25 de minute.
Se condimentează după gust.


Boil the contents of the package in a pot filled with
750 ml. of water for 25 minutes.
Season to taste.


Hervir el contenido del paquete en una olla con 750
ml. de agua durante 25 minutos.
Condimentar al gusto.


Forraljuk fel a csomag tartalmát egy 750 ml-es
edényben. nak,-nek vizet 25 percig.
Ízlés szerint fűszerezzük.

Mâncare de Mazăre cu Legume 

Ingrediente:

mazăre verde, mazăre galbenă, legume uscate: roșii,
morcovi, ardei roșu, ceapa, marar.

Pea dish with vegetables 


Ingredients:

green peas, yellow peas, dried vegetables: tomatoes,
carrots, red pepper, onion, dill.

Plato de guisantes con verduras 

Ingredientes:

guisantes verdes, guisantes amarillos, verduras secas:
tomate, zanahoria, pimiento rojo, cebolla, eneldo.

Borsótál zöldségekkel 

Összetevők:

zöldborsó, sárgaborsó, szárított zöldségek:
paradicsom, sárgarépa, pirospaprika,
hagyma, kapor



Mămăligă cu Hribi



250g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap

Valori nutriționale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /
Valor energetico / Tápérték: 350 kcal
Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 78 g
Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 2 g
Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 7 g
Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g
saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g
Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 6 g
Sare / Salt / Sal / Só: 0 g

Mămăligă cu Hribi

Ingrediente:
făină de mălai, hribi, leurdă.

Porcini Wild Mushrooms Polenta

Ingredients:
corn flour, porcini, wild garlic.


Polenta con boletus


Ingredientes:
harina de maiz, boletus, ajo silvestre.


Puliszka tinóru gombával


Összetevők:
kukoricaliszt, szaritott gomba, medvehagyma.

Recipe/Receta/Rezept/Rețetă

 Se toarnă conținutul din pachet în 750 ml. de apă și se lasă la fiert timp de 15 min.
Se condimentează după gust.

 Pour the contents of the package into 750 ml. of water and let it boil for 15 min.
Season to taste.

 Herbir el contenido del paquete en 750ml. de agua durante 15min.
Condimentamos al gusto.

 Öntse a csomag tartalmát 750 ml. vízbe, és 15 percig forraljuk.
Ízlés szerint fűszerezjük.



Amestec

de Hribi cu Legume



Amestec de Hribi cu Legume

Ingrediente: hribi de pădure uscați, legume uscate: morcov, telina, ceapa, pastarnac, ardei roșu, dovlecel, pătrunjel
Mod de utilizare:

Este ideal pentru a pregăti ciorbe, paste, supe, risotto, sosuri



Porcini with dried vegetables

Ingredients: dried porcini, dried vegetables: carrot, celery, onion, parsnip, red pepper, zucchini, parsley

How to use

It is ideal for preparing soups, pastas, soups, risottos, sauces.



Mezcla de boletus y verduras

Ingredientes: boletus deshidratado, verduras deshidratadas: zanahoria, apio, cebolla, chirivía, pimienta roja, calabacín, perejil
Modo de empleo:

Ideal para preparar sopas, pastas, sopas, risottos, salsas



Gomba és zöldség keveréke

Összetevők: szárított erdei gomba, szárított zöldségek: sárgarépa, zeller, hagyma, paszternák, pirospaprika, cukkini, petrezselyem

Használata:

Ideális levesek, tészták, levesek, rizottók, szószok

Valori nutricionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 280 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono / Szénhidrát: 45 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 20 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 8 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 12 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g



150g e



18 months/messes
monate/luni



Pizza & Pasta condiment



100g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap



Pizza & Pasta Condiment

Ingrediente:

hribi de pădure, roșii,
usturoi, ceapa, busuioc.

Mod de utilizare:

este ideal pentru a pregăti pizza, paste,
sosuri, supe, risotto,
carne și legume la grill.

Pizza & Pasta Seasoning

Ingredients:

dried porcini wildmushroom,
tomatoes, garlic, onion, basil.

How to use

Ideal for preparing pizza, pasta, sauces, soups,
risotto, beef steak, grilled vegetables.

Pizza & Pasta Especies

Ingredientes:

boletus edulis deshidratado, tomate,
ajo, cebolla, albahaca.

Modo de empleo:

Ideal para preparar pizza, pasta, salsas, sopas,
risotto, carne a la brasa, verduras asadas.

Pizza és Tészta Fűszer

Összetevők:

erdei gomba, paradicsom,
fokhagyma, hagyma, bazsalikom.

Használata:

ideális pizza, tészta, szósok,
levesek készítéséhez,
rizottó, grillezett hús és zöldségek.

Valori nutronale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték. 250 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /

Shénhidrát: 15 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 1 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 18 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 24 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g

Fulgi de sare cu Hribi

Fulgi de Sare cu Hribi

Ingrediente:

fulgi de sare marina 90%
și hribi de padure uscați 10%

Mod de utilizare:

Un condiment gourmet pentru friptura de vita,
legume la grill, peste, foie gras.
Se recomanda aplicarea la momentul servirii.

Sea salt flakes with porcini

Ingredients:

sea salt flakes 90% and dried porcini 10%

How to use

A gourmet seasoning for beef steak,
grilled vegetables, fish, foie gras.
It is recommended to apply
at the time of serving.

Escamas de sal con boletus

Ingredientes:

escamas de sal marina 90%
y boletus edulis deshidratado 10%

Modo de empleo:

Un condimento gourmet para pescado,
pollo, ternera, verduras a la plancha y foie gras.
Se recomienda aplicar en el momento de servir.

Sópehely erdei gombával

Összetevők:

tengeri só pehely 90% és szárított
erdei gomba 10%

Használata:

Ínyenc fűszer marha steakhez,
zöldségekhez grill, hal, libamáj.
Ajánlott a tálaláskor jelentkezni.

**Valori nutritionale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores
nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban**

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 50 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /
Szénhidrát: 1 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 3 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 0 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 5 g

Sare / Salt / Sal / Só: 90 g



150g e



18 months/messes
monate/luni





Hribi

uscați și măcinați



100g e



18 Luni/Months
Meses/Hónap



Hribi uscați și măcinați



Ingrediente:

Hribi de pădure uscați

Mod de utilizare

Este ideal pentru a pregăti paste, supe, risotto, sosuri dar și ca un condiment pentru friptura de vita, legume la grill, peste, carne de vânat sau de pasare.

Porcini Powder



Ingredients:

Dried porcini wildmushroom

How to use

Can be used to prepare pasta, soups, risotto, sauces, but also as spice for beef steak, grilled vegetables, fish, venison or chicken meat.

Boletus deshidratado en polvo



Ingredientes:

boletus edulis deshidratado

Modo de empleo:

Ideal para preparar: risotto, fideua, pasta, croquetas, salsas o como condimento para: pescado, pollo, ternera o carne de caza.

Szárított és őrölt fűszernövények



Összetevők:

száraz erdőhalmok

Használata:

ideális tészták, levesek, rizottó, szószok készítésére, de valamint marhasült, grillezett zöldségek, hal, hús ízesítőjeként vad vagy madár.

Valori nutrivale la 100 g / Nutritional values for 100g / Valores nutricionales por 100g / Táplálkozási értékek 100g-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 250 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /

Szénhidrát: 5 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 28 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 0 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 60 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 0 g



Ulei de Măsline

aromatizat cu Hribi



Ulei de Măsline cu Hribi

Ingrediente:

Ulei de măsline extravirgin, hribi uscați, usturoi, piper

Mod de utilizare:

Este ideal pentru salate, paste, supe cremă, risotto, pizza sau sosuri.



Olive Oil with Porcini

Ingredients:

Extra virgin oil, dried wildmushrooms, garlic, pepper

How to use

Ideal for salads, pasta, cream soups, risotto, pizza or sauces.



Aceite de Oliva con Boletus

Ingredientes:

Aceite de Oliva virgen extra, boletus deshidratados, ajo, pimienta

Modo de empleo:

Ideal para ensaladas, pasta, cremas, risotto, pizza o salsas.



Olívaolaj Hribivel

Összetevők:

Extra szűz olívaolaj, szárított gomba, fokhagyma, bors

Hogyan kell

Használata:

Ideális salátákhoz, tésztákhoz, krémlevesekhez, rizottó, pizza vagy szószok.

Valori nutritionale la 100 ml / Nutritional values for 100ml / Valores nutricionales por 100ml / Táplálkozási értékek 100ml-ban

Valoare energetică / Energy value /

Valor energetico / Tápérték: 900 kcal

Hidrați de carbon / Carbohydrates / Hidratos de Carbono /

Szénhidrát: 0 g

Zaharuri / Sugars / Azúcares / Cukrok: 0 g

Proteine / Proteins / Proteínas / Fehérjék: 8 g

Grăsimi / Fat / Grasas / Zsírok: 1 g

saturate / saturated / saturadas / telített zsírsavak 14 g

Fibre / Fibre / Fibra / Rostok: 3 g

Sare / Salt / Sal / Sól: 00 g



250ml e



18 months/messes
monate/luni





Ecotravio

www.ecotravio.com