



Κους Κους χειροποίητο | Cous Cous Handmade

«Οι Γουμένισσες» πιστές στην αναβίωση ξεχασμένων γεύσεων, φέρνουν στο τραπέζι σας μια νέα σειρά παραδοσιακών ζυμαρικών που αξίζει να δοκιμάσετε. Φτιαγμένα με δημητριακά από την περιοχή της Πέλλας και της ορεινής Χαλκιδικής, αβγά και γάλα από πιστοποιημένες φάρμες του Κιλκίς, προσφέρουμε υψηλής ποιότητας χειροποίητο κους-κους, παραδοσιακό τραχανά γλυκό, ξινό & με κατσικίσιο γάλα, εξαιρετικό τραχανά λαχανικών καθώς και πεντανόστιμο πληγούρι! Απολαύσετε τα!

«Goumenisses» faithful to the revival of forgotten flavors, bring to your table a new set of traditional pasta that is worth trying. Made with wheat from the area of Pella and mountainous Chalkidiki, eggs and milk from certified farms in Kilkis, we offer high quality handmade couscous, traditional trachana sweet & sour, excellent vegetable trachana as well as delicious bulgur!

Ενέργεια | Energy: 341kcal | 1425kj

Λιπαρά | Fat: 2,2 g

εκ των οποίων Κορεσμένα | of which 0,4 g

Saturates:

Υδατάνθρακες | Carbohydrates: 70,1 g

εκ των οποίων Σάκχαρα | of which Sugars: 5,9g

Εδώδιμες Ίνες | Fiber: 0,6 g

Πρωτεΐνες | Protein: 10,1 g

Αλάτι | Salt: 0,2 g

Συστατικά: Αλεύρι σκληρού σίτου, φρέσκα παστεριωμένα αυγά, φρέσκο παστεριωμένο γάλα αγελαδινό πλήρες

Ingredients: Wheat flour, fresh pasteurized eggs, pasteurized whole cow's milk

Extras: Η Επιχείρηση διαχειρίζεται στις εγκαταστάσεις της γάλα, αυγό και σέλινο. • The company processes eggs, milk and celery on its premises.