

Ресторан «Plov Project»

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

29.03.2024

Пищевая и энергетическая ценность продукции компании Plov Project

| № | Наименование блюда | Выход блюда, кг. | Жиры, г. | Белки, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал. | Жиры, г. | Белки, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал. | Состав блюда |
|--------------|---------------------------------|------------------|----------|-----------|--------------|---------------------|----------|-----------|--------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | | | | | |
| СОУСЫ | | | | | | | | | | | |
| 1 | Аджика 30г | 0,02 | 0,4 | 0,2 | 10 | 45 | 0,1 | 0,1 | 3 | 15 | |
| 2 | Соус - крем бальзамический 30гр | 0,03 | 0 | 0 | 7 | 30 | 0 | 0 | 2 | 10 | |
| 3 | Соус Наршараб 50гр | 0,05 | 0 | 0 | 68 | 270 | 0 | 0 | 34 | 140 | |
| 4 | Соус Песто 50 | 0,05 | 60 | 2,5 | 2,5 | 560 | 30 | 1 | 1,5 | 280 | Орех кедровый, сыр пармезан, масло растительное, соль, оливки, семечки тыквы. |
| 5 | Соус Ткемали 50гр | 0,05 | 2,5 | 0,5 | 16 | 90 | 1,5 | 0,3 | 8 | 45 | |
| 6 | Соус томатный 50гр | 0,05 | 5 | 3 | 14 | 110 | 2,5 | 1,5 | 7 | 55 | Соус томатный: томатная паста, чеснок свежий, кинза, укроп, петрушка, соль, масло растительное, сок лимона, аджика, сахар. |