



**ALIMENTARE
SECCO**
BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE PESCE KNORR GR.550X6



**CODICE
09404**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato. **SENZA CONSERVANTI.**

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Base di pesce ricavata da pesci bianchi miscelati a verdure e aromi. Rafforza il gusto di tutte le ricette a base di pesce. Può essere utilizzato anche come insaporitore al posto del sale, per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il sapore. Brodo granulare, dal colore biancastro e dalla massima versatilità. Può essere aggiunto diluito o come granulare per la preparazione di risotti, zuppe, minestre e tutti i piatti a base di pesce.

INGREDIENTI

Sale, PESCE disidratato (13%) (merluzzo nordico, merluzzo carbonaro, molva, eglefino), esaltatori di sapidità (glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico), estratto di lievito, grasso di palma, cipolla in polvere, coloranti (E 150c), pepe.

Può contenere SEDANO, CEREALI contenenti GLUTINE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, UOVA, LATTE, SENAPE e SOIA.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Portare all'ebollizione 1 L di acqua.
- 2) Sciogliere nell'acqua 20 g di prodotto.
- 3) Cuocere a fuoco lento per 2 minuti.

La confezione consente di preparare 108 porzioni di brodo da 250 ml.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it