



**ALIMENTARE  
SECCO**  
CREME E SALSE

# FONDO BRUNO GRANULARE KNORR GR.500X6



**CODICE**  
**09468**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Preparato disidratato per salsa. **SENZA GLUTINE**. **SENZA LATTOSIO**. **SENZA CONSERVANTI**. **SENZA GLUTAMMATO**.

## **INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

Una volta preparato è già legato, quindi pronto per essere utilizzato in ogni momento della preparazione. Ideale come salsa di accompagnamento ai piatti di carne.

## **INGREDIENTI**

Amido modificato di patata, sale, aromi, cipolla in polvere\*, estratto di lievito, zucchero, pomodoro disidratato\*, olio di semi di girasole, coloranti (E150c), maltodestrine, succo concentrato di cipolla\*, amido di patata, brodo disidratato di ossi di manzo (0,3%), spezie (chiodi di garofano, noce moscata), alloro.

\*da agricoltura sostenibile

## **CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

## **UTILIZZO**

Preparazione:

- 1) Portare all'ebollizione 1L di acqua.
- 2) Sciogliere nell'acqua 55 g di prodotto. Cuocere a fuoco lento per 3 minuti. Per ottenere una salsa più densa usare 80 g di prodotto per litro di acqua.



*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](http://www.marchispa.it)