



ALIMENTARE
SECCO
BRODI GRANULARI

FONDO CROSTACEI N.23 GR.400X6



CODICE
13851

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fondo di crostacei di grande qualità, con il 10% di aragosta e gamberetti, non legato. Ideale nella preparazione di salse e per dare corpo e sapore ai piatti a base di pesce e crostacei come risotti, zuppe, sughi, ripieni, etc. Non contiene allergeni come glutine o lattosio e risponde ai requisiti di una cucina sempre più buona, sana e sicura.

INGREDIENTI

Grasso di palma, amido di tapioca, maltodestrine (patate, mais), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. CROSTACEI* (GAMBERETTI disidratati, estratto di ARAGOSTA) (10%), sale, fibra vegetale, verdure disidratate (pomodoro, cipolla), zucchero, MERLUZZO disidratato, aromi, colorante: caramello semplice. Spezie (curcuma, pepe), antiossidante: estratto di rosmarino.

Allergeni: PESCE e CROSTACEI.

*Ingredienti di origine UE/non UE

SHELF LIFE

Durabilità 18 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

MODALITÀ D'USO

- Salsa base: aggiungere 80 g di prodotto (6-7 cucchiaini circa) in un litro di acqua e far bollire per un minuto. Per una salsa più concentrata senza aumentare la sapidità, basta aumentare la quantità di prodotto fino a 120 g/litro. Per addensare la salsa aggiungere al prodotto, prima di portare a bollore, della fecola o maizena o Roux Well.

- Condimento: aggiungere a seconda dell'intensità di gusto da pochi grammi fino a 8-9 g per porzione.



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