



**ALIMENTARE
SECCO**
CREME E SALSE

FONDO CROSTACEI PASTA KNORR KG.1X3

**CODICE
09473**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato disidratato in pasta per salsa.
SENZA COLORANTI. SENZA ESALTATORI DI SAPIDITA'.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Grazie alla sua versatilità e alla sua caratteristica di non salare (a differenza dei brodi), è indicato per tutte le preparazioni di pesce specie con crostacei e frutti di mare, pasta con frutti di mare, zuppa di cozze. Quando serve sapore nei tuoi risotti, sughi di pesce, il fondo di crostacei in pasta è una riserva di sapore che puoi aggiungere a piacimento senza correre il rischio di salare.

INGREDIENTI

Maltodestrine, maltodestrine, olio di girasole, grasso di palma, sale, GAMBERETTI in polvere (8,7%), farina di FRUMENTO, purea di pomodoro in polvere, amido, estratto di vino bianco, zucchero, farina di PESCE (2,5%), estratto di lievito, cipolle, aromi, estratto di ASTICE americano (0,6%), sciroppo di zucchero caramellato, barbabietola rossa, curcuma.

Allergeni: GLUTINE, PESCE e CROSTACEI. Può contenere SEGALE, ORZO, AVENA, MOLLUSCHI, UOVA, SOIA, LATTE, SEDANO e SENAPE.

CONSERVAZIONE

Dopo l'uso, richiudere la confezione e conservarla in ambiente fresco e asciutto.

UTILIZZO

Indicato per tutti i piatti ai crostacei: pasta con frutti di mare, zuppa di cozze. Preparazione: diluire 80 g in 1 litro di acqua bollente. Lasciare sobbollire per circa 2 minuti. Ogni Kg di Fondo di Crostacei ha una resa di 12,5 Lt di fondo preparato.



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