



**ALIMENTARE
SECCO**
BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE ELITE KNORR KG.1,25X6



CODICE
01031

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato. **SENZA GLUTINE.** **NON CONTIENE OLIO DI PALMA.** **SENZA COLORANTI** e **CONSERVANTI.** **SENZA LATTOSIO.**

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Ha un sapore pulito di carne, con note di verdure e un leggero tocco di erbe aromatiche, cipolla e aglio. Il suo gusto è profondo ed equilibrato, rendendolo un ottimo intensificatore di sapori a base di carne.

INGREDIENTI

Sale, esaltatori di sapidità (glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico), maltodestrine, olio di girasole, estratto di lievito, zucchero, cipolla in polvere, aromi, spezie (fieno greco, curcuma, radice di levistico), acidificanti (acido citrico).

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Portare all'ebollizione 1 L di acqua.
- 2) Sciogliere nell'acqua 16 g di prodotto.
- 3) Cuocere a fuoco lento per 2 minuti.

La confezione consente di preparare 312 porzioni di brodo da 250 g.



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