



ALIMENTARE  
SECCO  
SPEZIE

# FONDO BRUNO PASTOSO GR.850X3



**CODICE**  
**21270**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Fondo bruno, pastoso.

Dosaggio consigliato: 220 g/l acqua o altro tipo di liquido.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore: intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito.

## **INGREDIENTI**

Acqua potabile, proteina vegetale idrolizzate, amido di mais, sciroppo di barbabietola da zucchero, brodo di manzo (acqua potabile, manzo, grasso di manzo, passata di pomodoro, cipolla, carota), sale, concentrato di pomodoro, zucchero, pasta di cipolla (olio di girasole, cipolla in polvere, acqua potabile, sale, zucchero, olio di cipolla), concentrato di funghi, farina di mais, aroma naturale, spezie), aroma, olio di colza, farina di riso, concentrato di pomodoro, brodo (sale iodato (sale, iodato di potassio), zucchero, estratto di lievito, maltodestrina, olio di girasole, cipolle arrosto, spezie), sale, estratto di lievito, conservanti: sorbato di potassio, benzoato di sodio, acidificanti: acido citrico, estratti di spezie.

## **SHELF LIFE:**

540 giorni conservato in luogo fresco e all'asciutto.

## **UTILIZZO**

Ideale per spezzatini, stufati, minestrone e piatti à la minute.

Mescolare la Salsa base scura con l'acqua, quindi portare ad ebollizione mescolando spesso. Lasciar sobbollire per 3 minuti.



*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)