



**ALIMENTARE  
SECCO**  
CREME E SALSE

# CREMA FUNGHI PORCINI KNORR GR.840X6



**CODICE  
09421**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Crema di funghi porcini.

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Si tratta di un minestra preparata disidratata a base di funghi porcini, ricca, cremosa, corposa e con gran sapore. Contiene un alto contenuto di materie prime selezionate. E' il preparato per creme liofilizzato destinato alla mondo della ristorazione. È ottima e di veloce preparazione, l'alternativa sempre pronta ai classici primi di pasta.

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, amidi (mais, patata), sale, grasso di palma, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; cipolla, funghi porcini (*Boletus edulis*) 1,4%, LATTOSIO, funghi pinarelli (*Boletus leuteus*), proteine del LATTE, aromi, spezie (curcuma, pepe), maltodestrine, fruttosio, salsa di soia (SOIA, FRUMENTO), zucchero caramellato, estratto di lievito.

Allergeni: GLUTINE, LATTE e SOIA. Può contenere UOVO, SEDANO e SENAPE.

## CONSERVAZIONE

Una volta aperta, richiudere la confezione e conservare in luogo fresco e asciutto.

## UTILIZZO

Preparazione:

- 1) In una pentola sciogliere la quantità necessaria di prodotto in una piccola parte di acqua fredda.
- 2) Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare.
- 3) Riportare ad ebollizione.
- 4) Coprire e lasciare cuocere a fuoco lento per 10 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)