



ALIMENTARE  
SECCO  
CREME E SALSE

# FONDO BRUNO PASTA KNORR KG.1X3



**CODICE**  
**09471**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato disidratato in pasta per salsa. SENZA CONSERVANTI.

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

È un prodotto in pasta che contiene estratto di carne. Diluito in acqua bollente, consente di ottenere un fondo bruno che aggiungerà solo sapore, senza il rischio di salare troppo le preparazioni (a differenza dei brodi). E' indicato per tutte le preparazioni a base di carne o come insaporitore per i primi piatti, in particolare per piatti a cottura lenta. Pronto in pochi minuti; per ottenere la consistenza desiderata utilizzate il fondo insieme al Roux Bruno o Roux Bianco o altri leganti.

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, grasso di palma, olio di girasole, amido modificato di patata, esaltatori di sapidità (glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico), aromi (contengono LATTE), coloranti (E150c), parea di pomodoro disidratata (3,7%), cipolla tostata in polvere (2,7%), estratto di carne 0,59%, succo concentrato di cipolle, sale, maltodestrine, estratto di lievito, succo di carote in polvere, rosmarino, spezie (pepe, aglio).

Può contenere SENAPE, SOIA, UOVA, altri CEREALI contenenti GLUTINE e SEDANO.

## CONSERVAZIONE

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

## UTILIZZO

Preparazione: diluire il Fondo Bruno nell'acqua bollente. Lasciate sobbollire per circa 2 minuti. 65 g di pasta (la dose per 1 litro) corrispondono a circa 3 cucchiaini da cucina.



*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)