



ALIMENTARE
SECCO
CREME E SALSE

FONDO CROSTACEI PASTA KNORR KG.1X3



CODICE
09473

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato disidratato in pasta per salsa. **SENZA COLORANTI** e **CONSERVANTI**.

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, olio di girasole, grasso di palma, sale, farina di GAMBERETTI boreali 8,7%, farina di FRUMENTO, pomodoro da agricoltura sostenibile 5,9%, amido di patata, zucchero, farina di PESCE, cipolla 2%, aromi, estratto di lievito, zucchero caramellato, estratto di ASTICE americano 0,6%, curcuma, barbabietola, estratto di vino bianco.

Allergeni: GLUTINE, PESCE e CROSTACEI. Può contenere LATTE, UOVO, SEDANO e MOLLUSCHI.

CONSERVAZIONE

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

UTILIZZO

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