



ALIMENTARE
SECCO
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

FONDO BRUNO GRANULARE N.10 GR.800X6



CODICE
84201

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fondo di carne dall'aroma intenso ed armonioso. Leggermente legato. Ideale nella preparazione di salse classiche e creative per carni rosse, bianche e selvaggina e per dare corpo e sapore a carni in genere, intingoli, risotti, zuppe, sughi, ripieni, etc.

INGREDIENTI

Maltodestrine (patate, mais), esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, inosinato disodico, guanilato disodico. Farina di mais, grasso di palma, farina di riso, sale, estratto di carne*, aromi (contiene SOIA), colorante: caramello semplice. Estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota, aglio, pomodoro, prezzemolo), addensante: gomma xantano. Spezie, correttore di acidità: acido lattico. Antiossidante: estratto di rosmarino. Allergeni: SOIA.

*Ingredienti di origine UE/non UE

SHELF LIFE

Durabilità 24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

MODALITÀ D'USO

- **Salsa base:** versare 100/120 g di prodotto in un litro di acqua bollente e lasciar bollire per un minuto (un cucchiaino 10/12g per 100 ml di acqua). La densità può essere aumentata aggiungendo della fecola o della farina.
- **Salse classiche e creative:** aggiungere la salsa base agli altri ingredienti come soffritto, vino, panna, funghi, rosmarino, etc.
- **Per allungare fondi di cottura di arrostiti, brasati:** aggiungere la salsa base o la polvere tal quale prima e durante la preparazione.

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