



ALIMENTARE
SECCO
BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE N.22 VONGOLE GR.500X6



CODICE
13507

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato con vongole disidratate. Una ricetta speciale con vongole di alta qualità. Un brodo dal profumo e dal sapore ricco e armonioso tipico del buon brodo di vongole. Ideale per preparare e arricchire le preparazioni a base di pesce e molluschi come zuppe, risotti, vellutate, sughi, salse, pesci bolliti, al forno e in padella.

INGREDIENTI

Sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Maltodestrine (patate, mais), grasso di palma, vedure disidratate (cipolla, SEDANO), VONGOLE disidratate* (2%), aromi naturali, prezzemolo, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.

Allergeni: SEDANO e MOLLUSCHI. Può contenere tracce di PESCE e CROSTACEI.

*Ingredienti di origine UE/non UE

SHELF LIFE

Durabilità 18 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

- **Brodo**: sciogliere 20-22 g di prodotto (un cucchiaio abbondante) in un litro di acqua calda e lasciar bollire qualche minuto.
- **Condimento**: usare al posto del sale distribuendolo sul cibo, prima o dopo la cottura.

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