

ALIMENTARE SECCO

BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE N.7 MANZO 8% KG.1X6







CODICE 01838

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato granulare per brodo e condimento di altissima qualità. Ha carattere universale e si adatta a tutte le ricette. Preparato con vero brodo concentrato di manzo, ricavato dalla lenta cottura di ossa e carne bovina. Non contiene aromi artificiali per lasciare intatte tutte le meravigliose sfumature aromatiche del vero brodo di carne. Non contiene glutine, lattosio, grassi idrogenati e grasso di palma per offrire al cuoco un prodotto adatto a tutti.

INGREDIENTI

Sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, Maltodestrine (patate, mais), estratto di lievito, olio di cocco e di girasole, zucchero, brodo concentrato di manzo* (3,5%), verdure disidratate (cipolla, carota, SEDANO) (1,5%), aromi naturali, spezie, colorante: caramello semplice. Zafferano, antiossidante: estratto di rosmarino.

Allergeni: SEDANO.

*Ingredienti di origine 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

- 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.

