



ALIMENTARE
SECCO

BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE VEGETALE SENZA GLUTAMMATO KG.1X6



CODICE
01074

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Brodo 100% vegetale e naturale, ad elevata tollerabilità e digeribilità, particolarmente adatto a regimi alimentari controllati. Non contiene glutammato, lattosio, glutine ed OGM. Gusto delicato ed armonioso del buon brodo di verdure. Ideale nella preparazione di brodi e come insaporitore in sostituzione del sale per dare "succulenza" a piatti pronti, ripieni di tortellini, torte salate, etc.

INGREDIENTI

Sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patate, mais), verdure disidratate* (cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, 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.

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