



ALIMENTARE
SECCO
BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE N.9 PORCINI GR.500X6



CODICE
08917

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato granulare per brodo e condimento con il 7% di funghi porcini in briciole e in polvere di prima qualità. Ideale per esaltare le note fungo in zuppe, risotti, sughi, ripieni, secondi piatti e contorni a base di funghi. Senza glutine, senza lattosio e senza grassi idrogenati.

INGREDIENTI

Sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Grasso di palma, funghi porcini disidratati* (7%), zucchero, maltodestrine (patate, mais), ortaggi disidratati (carota, cipolla, aglio), estratto di lievito, aromi, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.

*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

- Brodo: sciogliere 20-22 g di prodotto (un cucchiaino 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