



ALIMENTARE
SECCO
BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE N.5 PESCE GR.500X6



CODICE
01199

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato granulare per brodo e condimento a base di una ricca miscela di pesce disidratato. Ideale per esaltare le note pesce in brodi, zuppe, sughi, ripieni, secondi e contorni a base di pesce. Non contiene glutine, lattosio e grassi idrogenati.

INGREDIENTI

Sale, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, inosinato disodico, guanilato disodico. PESCE disidratato* (MERLUZZO, PESCE BIANCO) (13%), estratto di lievito, grasso di palma, maltodestrine (patate, mais), cipolla, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.

Allergeni: PESCE.

*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