



ALIMENTARE  
SECCO

BRODI GRANULARI

# BRODO GRANULARE N.15 VEGETALE SENZA GLUTAMMATO KG.1X6



**CODICE**  
**21074**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Brodo vegetale, magro, dal sapore fresco, ricco ed armonioso tipico del buon brodo di verdure. Prodotto solo con ingredienti naturali, 100% vegetali, senza glutammato, lattosio, glutine ed OGM. L'utilizzo dei migliori ingredienti e la sua naturalità, lo rendono un prodotto perfetto in cucina. Facile e pratico da usare, è ideale nella preparazione di brodi, zuppe, risotti e come insaporitore, in sostituzione del sale, per esaltare il sapore di secondi piatti e contorni in genere.

## INGREDIENTI

Sale, maltodestrine (patate, mais), amido di mais, estratto di lievito, verdure disidratate\* (cipolla, carota, SEDANO, porro) (8%), olio di girasole, zucchero, noce moscata, estratti di SEDANO e basilico, 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](http://www.marchispa.it)