



ALIMENTARE
SECCO
BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE PORCINI KNORR GR.500X6



CODICE
01034

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato. **SENZA CONSERVANTI.**

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il brodo è realizzato con porcini freschi dal gusto penetrante che esalta le preparazioni a base di funghi. Presenta pezzi di funghi porcini all'interno. Ha colore scuro, indicato per risotti, minestre, preparazioni a base di carne e sughi.

INGREDIENTI

Sale, esaltatori di sapidità (glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico), grasso di palma, LATTOSIO, estratto di lievito, funghi porcini (*Boletus edulis*) (2,5%), aromi, funghi pinarelli (*Boletus luteus*), pomodoro disidratato, aglio disidratato, coloranti (E150c).

Allergeni: LATTE.

Può contenere CEREALI contenenti GLUTINE, SENAPE, SOIA, UOVO e SEDANO.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) Portare all'ebollizione 1 L di acqua.
- 2) Sciogliere nell'acqua 20 g di prodotto.
- 3) Cuocere a fuoco lento per 2 minuti.

La confezione consente di preparare 100 porzioni di brodo da 250 g.



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