



ALIMENTARE
SECCO
BRODI GRANULARI

BRODO GRANULARE AROMA 3% SENZA GLUTAMMATO KG.1X6



CODICE
01090

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Brodo di carne di alta qualità, dal sapore ricco ed armonioso tipico del buon brodo di carne. Prodotto solo con ingredienti naturali, senza glutammato, lattosio, glutine ed OGM. L'utilizzo dei migliori ingredienti, l'assenza di allergeni e l'elevata digeribilità lo rendono un prodotto adatto a tutti, bambini, adulti ed anziani. 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), estratto di lievito, olio di cocco e di girasole, estratto di carne bovina* (3%), verdure disidratate (carota e cipolla) (2%), aromi naturali, 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 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