



OPIS PRODUKTU

PRZYPRAWA DO GULASZU

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
0543 00	gotowa mieszanka przyprawowa	5-6 g na 1 kg mięsa	Czerwonobrazowa, drobno zmielona mieszanka przyprawowa	Paprykowa z muszkatem i kminkiem
Zastosowanie:				
Mieszanka do wybornego gulaszu i jego różnych wersji jak również do zupy gulaszowej.				
Sposób przygotowania:				
Przy użyciu 5-6 g produktu na 1 kg mięsa uzyskuje ono typowy smak gulaszu. Pikantny, "ognisty" aromat można osiągnąć poprzez dodanie 10 g na 1 kg lub 1 l potrawy.				
Zalety produktu:				
- uniwersalny produkt do gulaszu, zupy gulaszowej i innych jego wersji, - pyszna, pikantna mieszanka przypraw z wyraźną, paprykową nutą,				
Skład:				
Przyprawy, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu.				