



OPIS PRODUKTU

ZASMAŻKA DO JASNYCH SOSÓW

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
5210 00	środek wiążący do jasnych sosów, w proszku	50 g na 1l (lub według potrzeby)	Biały proszek	Neutralna
Zastosowanie:				
Środek do wszystkich jasnych zup, sosów lub podkładów smakowych.				
Sposób przygotowania:				
Proszek rozpuścić bezpośrednio w gorącym sosie lub zupie. Można go również zastosować do zagęszczenia gulaszu, ragout albo potraw z warzyw. Po każdym rozpuszczeniu proszku krótko zagotować, by lepiej określić dalszą ilość produktu. Można dodawać dowolną ilość środka wiążącego aż do otrzymania pożądanej konsystencji.				
Zalety produktu:				
<ul style="list-style-type: none">- łatwo- i szybko rozpuszczalny (instant), dzięki czemu nie tworzą się grudki,- bez smaku, przez co nie wpływa na smak gotowych potraw,- różnorodny i uniwersalny w zastosowaniu,				
Skład:				
Skrobia modyfikowana, laktoza, maltodekstryna, mąka ryżowa, stabilizator: E450 difosforan, olej roślinny (utwardzony), białko mleka.				