



OPIS PRODUKTU

ZASMAŻKA DO CIEMNYCH SOSÓW

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
5211 00	środek wiążący w proszku	50 -100 g na 1l (lub wedle potrzeby)	Jasnobrązowy proszek	Neutralna

Zastosowanie:

Środek do wszystkich ciemnych (pieczeniowych) sosów oraz zup.

Sposób przygotowania:

Proszek rozpuścić bezpośrednio w gorącym sosie lub zupie. Można go również zastosować do wiązania gulaszu lub ragout. Po każdym rozpuszczeniu proszku krótko zagotować, by lepiej określić kolejną ilość dodawanego produktu. Można dodawać dowolną ilość środka wiążącego aż do otrzymania pożądanej konsystencji.

Zalety produktu:

- łatwo i szybko rozpuszczalny proszek (instant), dzięki czemu nie tworzą się grudki,
- bez smaku, przez co nie wpływa na smak gotowych potraw,
- różnorodny i uniwersalny w zastosowaniu,

Skład:

Skrobia kukurydziana, laktoza, maltodekstryna, mąka ryżowa, barwnik: E150c karmel, emulgator: E471 mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych.