



OPIS PRODUKTU

AROMAT BULIONU W PROSZKU

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
6077 01	Bullion, granulát	20 g na 1l wody	Żółto-brązowy, granulát	Bulionu

Zastosowanie:

Może być stosowany jako wzmacniacz smaku do wszystkich rodzajów zup, sosów, warzyw i potraw mięsnych.
Stosowany również jako bulion, a także jako dodatek do wyrobów parzonych, smażonych i gotowanych, corned-beefu, galaret – celem polepszenia smaku.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia bulionu warzywnego: rozpuścić 20 g proszku w 1l wody (lub według uznania).
Jako wzmacniacz / polepszacz smaku: 5 – 10g / 1kg potrawy

Zalety produktu:

- po rozpuszczeniu powstaje zupa o wyśmienitym, wyraźnym smaku,
- idealna jako baza do zup i sosów,
- niezastąpiona wszędzie tam, gdzie woda lub inna substancja nie jest wystarczająca jako podstawa sosów albo zup,
- stosowany również jako doskonały w smaku bulion,

Skład:

Sól spożywcza, przyprawy, tłuszcz roślinny.