



OPIS PRODUKTU

BULION RYBNY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9025 00	gotowy preparat z przyprawami	20 g na 1l wody	Beżowy proszek	Rybna z posmakiem cebuli i cytryny.

Zastosowanie:

Baza do wszystkich rodzajów zup rybnych, sosów i potraw rybnych.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia bulionu rybnego: rozpuścić 20 g mieszanki w 1l wody (lub według uznania).

Zalety produktu:

- tworzy lekki, delikatny w smaku podkład o charakterystycznym rybnym aromacie,
- szybki i łatwy do przyrządzenia,
- doskonały do polepszenia smaku zup śmietanowych, sosów ze śmietaną lub creme fraiche, w połączeniu z zasmażką do jasnych sosów AVO,
- dzięki niemu można wyczarować prawdziwe specjały np. poprzez zastąpienie części wody białym winem, dodatkiem masła z raków lub homarów lub Period. Oprócz tego proponujemy dodatek (w zależności od przygotowywanej potrawy) świeżych lub suszonych ziół lub krabów, małży, pasków warzyw bądź kostek słoniny.

Skład:

Sól spożywcza, laktoza, naturalny aromat ryby, ekstrakt drożdży, cytryna w proszku, przyprawy.