



## OPIS PRODUKTU

### *SOS PIECZENIOWY, CIEMNY* *(rozpuszczalny w zimnej wodzie)*

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9241 00	gotowy sos w proszku, pęczniejący na zimno	150 g na 1l wody	Brazowy proszek	Pieczeniowa z przyprawami

#### **Zastosowanie:**

Baza do ciemnych sosów do rolady, pieczeni i gulaszu wołowego.

#### **Sposób przygotowania:**

Do przyrządzenia ciemnego sosu do pieczeni: 150 g proszku rozpuścić w 1 l zimnej wody lub bulionu bez soli.

#### **Zalety produktu:**

- łatwo rozpuszczalny (instant) proszek pozwala na łatwe przyrządzenie,
- nie wymaga gotowania, przez co czas przygotowania zostaje skrócony do minimum,

#### **Skład:**

Skrobia modyfikowana, środki korzenne, tłuszcz roślinny (utwardzony), wzmacniacz smaku: E 621 glutaminian sodu, cukier, skarmelizowany cukier, laktoza, aromat naturalny.