



OPIS PRODUKTU

SOS SEROWO-ŚMIETANOWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9244 00	gotowy sos w proszku	150 g na 1l wody	Beżowy proszek	Serowo-śmietanowa

Zastosowanie:

Sos do zapiekanek, makaronów itp.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu serowo-śmietanowego: 150 g proszku rozpuścić i wymieszać w 1 l wody lub mleka aż do uzyskania jednolitej konsystencji bez grudek.

Zalety produktu:

- delikatna, kremowa konsystencja,
- łatwo rozpuszczalny (instant) proszek pozwala na szybkie i bezproblemowe przyrządzenie,
- nie wymaga gotowania, przez co czas przygotowania zostaje zredukowany do minimum,

Skład:

Śmietana w proszku, skrobia modyfikowana, białko mleka, ser żółty w proszku, przyprawy korzenne, sól spożywcza, wzmacniacz smaku: E 621 glutaminian sodu, cukier, przyprawy, aromat naturalny, zagęszczacz: E 412 guar, regulator kwasowości: E 330 kwas cytrynowy, barwnik: E 160a beta-karoten.