



## OPIS PRODUKTU

### *FIX DO ZAPIEKANEK*

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9244 01	gotowy sos w proszku	200 g na 1 l wody	Beżowy proszek	Serowo-śmietanowa

#### **Zastosowanie:**

Sos do zapiekania steków, sznycli, ryb oraz potraw z warzyw, makaronu, ziemniaków i owoców. Również do wszelkiego rodzaju sufletów.

#### **Sposób przygotowania:**

Wsypać 200 g proszku do 1 l zimnej wody lub mieszanki 900 g wody i 100 g śmietany i tak wymieszać, aby proszek rozpuścił się całkowicie. Zostawić ok. 5 minut, by spęczniało. Przy zapiekaniu polać sosem powierzchnię produktu, zaś przy sufletach rozprowadzić sos na spodzie potrawy i piec w temperaturze 200°C tak długo, aż zewnętrzna część stanie się złocistożółta.

#### **Zalety produktu:**

- szybki do przyrządzenia, odpowiednio przyprawiony, śmietanowy sos do zapiekanych potraw,
- nie trzeba dodawać jaj,
- stosowany do wszystkich rodzajów mięsa, ryb i warzyw,
- nie zmienia walorów smakowych po rozpuszczeniu i zamrożeniu

#### **Skład:**

Śmietana w proszku, skrobia modyfikowana, białko mleka, ser żółty w proszku, przyprawy, sól spożywcza, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, cukier, przyprawy korzenne, aromat naturalny, zagęszczacz: E412 guar, regulator kwasowości: E330 kwas cytrynowy, barwnik: E160a beta-karoten.