



OPIS PRODUKTU

ROSÓŁ WOŁOWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9516 00	gotowy preparat z przyprawami,	25 g na 1l wody	Jasnobrązowy proszek	Charakterystyczny, mocny aromat mięsa wołowego.

Zastosowanie:

Mieszanka do wszelkich rodzajów zup, warzyw i bulionów. Stosowana również jako bulion do picia.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia bulionu wołowego: rozpuścić 25 g mieszanki w 1l wody (lub według uznania).

Zalety produktu:

- silny, wyrazisty aromat wołowiny,
- doskonale dobrane składniki gwarantują wyśmienity smak,
- stosowany również jako doskonały w smaku bulion do picia,
- baza do tworzenia najróżniejszych wariacji smakowych i własnych, ciekawych pomysłów, np. z sherry lub maderą.

Skład:

Sól spożywcza, olej roślinny (utwardzony), wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, E635 guanylan sodu, aromat naturalny, cukier, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości: E330 kwas cytrynowy.