



## OPIS PRODUKTU

### SOS BIAŁY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9518 00	gotowy sos w proszku	130 g na litr wody	Jasny, delikatny proszek z małymi kawałkami przypraw	Lekko kremowa, dopełniona nutą masła i cytryny

#### Zastosowanie:

Jako baza do wszystkich jasnych sosów, takich jak np. ziołowy, musztardowy, chrzanowy, rybny lub z białego wina, również do potrawy z kury, cielęciny, klopsów.

Jako baza do produkcji wszystkich zup-kremów, takich jak np. szparagowa, z brokułów, pieczarkowa czy śmietanowo-ziołowa.

Może być stosowany także jako podstawowy sos do różnych potraw warzyw, jak np. szpinak w śmietanie, kalafior lub szparagi.

#### Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia: rozpuścić 130 g sosu proszku w 1 litrze wody i zagotować. W zależności od celu użycia można urozmaicić smak za pomocą śmietany, creme fraiche, ziół, musztardy, pieczarek lub chrzanu.

Wedle potrzeby połączyć dodatkowo z zasmażką do jasnych sosów AVO (art.521000).

#### Zalety produktu:

- proszek instant do gęstych delikatesowych sosów i zup,
- wystarczy po prostu rozpuścić i gotowe,
- nadaje potrawom wspaniały smak, wygląd i aromat,
- najróżniejsze możliwości wariacji dają nieograniczoną sposobność wykorzystania własnych pomysłów;
- nie zmienia walorów smakowych po zamrażaniu czy ponownym podgrzewaniu - odporny na zmiany termiczne.

#### Skład:

Skrobia modyfikowana, olej roślinny (utwardzony), sól spożywcza, śmietana w proszku, laktoza, mąka pszenna, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, cytryna w proszku, zagęszczacz: E412 guar, dekstroza, mąka ryżowa, regulator kwasowości: E330 kwas cytrynowy.