



OPIS PRODUKTU

SOS PIECZENIOWY, CIEMNY (rozpuszczalny w gorącej wodzie)

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9519 00	gotowy sos w proszku	130 g na litr wody	Ciemnobrązowy proszek	Lekko kremowy, z silnym aromatem pieczeni

Zastosowanie:

Sos znajduje zastosowanie jako baza do sosów pieczeniowych do wszystkich mięs i potraw smażonych.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia: rozpuścić 130 g sosu w 1 litrze gorącej wody i zagotować.
W zależności od celu użycia można urozmaicić smak za pomocą śmietany, creme fraiche, ziół, musztardy, czerwonego wina, pieczarek, koniaku.
Wedle potrzeby zagęścić zasmażką AVO do ciemnych sosów (art. 5211 00).

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 lub podgrzewaniu - odporny na zmiany termiczne.

Skład:

Skrobia modyfikowana, śmietana w proszku, aromat naturalny, barwnik: E150c karmel, olej roślinny (utwardzony), mąka pszenna, sól spożywcza, białko mleka, mąka ryżowa, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, cukier, zagęszczacz: E412 guar, przyprawy.