



OPIS PRODUKTU

SOS POMIDOROWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9520 00	gotowy sos w proszku	130 g na litr wody	Jasny, czerwony proszek	Typowa, pomidorowo - owocowa

Zastosowanie:

Baza do sosu pomidorowego z mięsem, mięsem siekanym, warzywami, ryżem, makaronem, rybą, krabami i drobiem, grzybami, wędzonymi, strączkami papryki lub majerankiem, tymiankiem, czosnkiem, śmietaną, sokiem pomarańczowym, creme fraiche;

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu pomidorowego należy: rozpuścić 130 g sosu w proszku w 1l gorącej wody lub innym bezsmakowym bulionie albo substancji podstawowej i zagotować. W zależności od celu użycia można udoskonalić smak za pomocą śmietany, creme fraiche lub ziół. Wedle potrzeby połączyć dodatkowo z zasmażką do sosów AVO (art. 5210 00)

Zalety produktu:

- proszek instant do gęstych delikatesowych sosów i zup,
- wystarczy po prostu rozpuścić i gotowe,
- nadaje potrawom doskonały smak, wygląd i aromat,
- najróżniejsze możliwości wariacji dają świetną okazję do wykorzystania własnych, oryginalnych pomysłów,
- nie zmienia walorów smakowych po zamrożeniu i ponownym podgrzaniu,

Skład:

Skrobia modyfikowana, pomidory w proszku, cukier, sól spożywcza, śmietana w proszku, olej roślinny (utwardzony), mąka pszenna, środki barwiące: burak czerwony, aromat naturalny, przyprawy, mąka ryżowa, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, zagęszczacz: E412 guar.