



## OPIS PRODUKTU

### SOS SEROWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9522 00	gotowy sos w proszku	130 g na 1 l wody	Biały proszek	Serowa, z dodatkiem śmietany i cytryny

#### Zastosowanie:

Sos do smażonego/pieczonego mięsa, drobiu, jagnięciny, ryb, skorupiaków, makaronu, ryżu i warzyw. Również jako baza do zup serowych.

#### Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu serowego: rozpuścić 130 g proszku w gorącej wodzie i zagotować. Sos może zostać udoskonalony poprzez dodanie śmietany, creme fraiche lub ziół. W zależności od celu użycia połączyć z zasmażką AVO do jasnych sosów (art. 5210 00).

#### Zalety produktu:

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

#### Skład:

Skrobia modyfikowana, śmietana w proszku, sól spożywcza, cukier, białko mleka, olej roślinny (utwardzony), preparat sera topionego, przyprawy, laktoza, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, mąka ryżowa, maltodekstryna, cytryna w proszku, zagęszczacz: E412 guar, dekstroza, aromat naturalny.