



OPIS PRODUKTU

SOS ŚMIETANOWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9523 00	gotowy sos w proszku	150 g na 1 l wody	Jasnobrązowy proszek	Śmietany

Zastosowanie:

Do pieczonego/ smażonego mięsa, potraw z ziemniaków, makaronów, ryżu, itp.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu śmietanowego: 150 g proszku rozpuścić w gorącej wodzie i zagotować. Sos ten może zostać udoskonalony poprzez dodanie czerwonego wina, porto, koniaku, ziaren pieprzu, musztardy, ziół itd.

Zalety produktu:

- proszek instant, wyśmienity do gęstych, delikatesowych sosów,
- wystarczy rozpuścić i gotowe,
- nadaje potrawom doskonały smak i wygląd,
- z dodatkiem charakterystycznego, wybornego aromatu pieczeni,
- najróżniejsze możliwości wariacji dają świetną okazję do wykorzystania własnych, oryginalnych pomysłów,
- nie zmienia walorów smakowych po zamrożeniu i ponownym podgrzaniu,

Skład:

Śmietana w proszku, skrobia modyfikowana, aromat naturalny, olej roślinny(utwardzony), sól spożywcza, mleko w proszku odtłuszczone, mąka pszenna, laktoza, barwnik: E150c karmel, cukier, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, przyprawy, zagęszczacz: E412 guar, mąka ryżowa, przyprawy korzenne.