



OPIS PRODUKTU

SOS DO DROBIU

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9524 00	gotowy sos w proszku	130 g na 1 l wody	Jasnobrązowy proszek	Lekko gęsty, z wyrazistym aromatem drobiowym

Zastosowanie:

Do wszystkich potraw z pieczonego/ smażonego drobiu.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu do drobiu: 130 g proszku rozpuścić w 1 l gorącej wody i zagotować. Smak sosu można udoskonalić za pomocą śmietany, creme fraiche, czerwonego wina, porto, Grand Marniera, ziół itd. .

Zalety produktu:

- proszek instant do gęstych, delikatesowych sosów,
- wystarczy rozpuścić i gotowe,
- nadaje potrawom doskonały smak i aromat,
- daje możliwość najróżniejszych wariacji smakowych i wykorzystania własnych pomysłów,

Skład:

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