



## OPIS PRODUKTU

### *CZYSTY SOS PIECZENIOWY*

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9525 00	gotowy sos w proszku	100 g na 1l wody	Ciemnobrązowy proszek	Typowa, silna nuta pieczeniowa

#### **Zastosowanie:**

Doskonały do pieczeni z gęsi, kaczki, pieczeni wołowej i wieprzowej, dziczyzny, rolad wołowych i wszelkich lekko wypieczonych mięs. Stosowany także jako baza do lekkiego pieczystego lub jako dodatek do sosów do mięsa duszonego.

#### **Sposób przygotowania:**

Do przyrządzenia czystego sosu z pieczeni: należy rozpuścić 100 g proszku w gorącej wodzie i zagotować. Walory smakowe sosu można udoskonalić poprzez dodanie czerwonego wina, porto lub madery. Wedle potrzeby zasmażkę do sosów AVO.

#### **Zalety produktu:**

- łatwo rozpuszczalny (instant) proszek do słabo zagęszczonych, delikatesowych sosów,
- wystarczy rozpuścić i gotowe,
- doskonałe rezultaty smakowe,
- najróżniejsze możliwości wariacji smakowych,
- nie zmienia walorów smakowych po zamrożeniu i ponownym podgrzaniu,

#### **Skład:**

Skrobia modyfikowana, sól spożywcza, syrop glukozowy, dekstroza, olej roślinny(utwardzony), karmel, ekstrakt drożdży, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, przyprawy, zagęszczacz: E412 guar, regulator kwasowości: E262 octan sodowy, E330 kwas cytrynowy, aromat naturalny.