



## OPIS PRODUKTU

### *FIX DO BOLOGNESE*

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9526 00	gotowy sos w proszku	150 g na 1,8 kg masy całkowitej	Jasnoczerwony proszek z widocznymi kawałkami przypraw	Pomidorowa z dodatkiem włoskich ziół

#### **Zastosowanie:**

Baza do szybkiego przygotowania sosu bolognese jak również sosu z mięsa mielonego do lasagne, moussaka lub jako masa do smarowania na pizzę. Stosowany także do przyrządzania sosu bolognese do warzyw i tuńczyka.

#### **Sposób przygotowania:**

650 g mięsa siekanego lekko przysmażyć na patelni i dodać 1 l wody. Na koniec wsypać 150 g proszku, następnie wymieszać i zagotować. W przypadku użycia do lasagne i moussaka połączyć dodatkowo ze środkiem wiążącym do sosów AVO (art. 5210 00).

#### **Zalety produktu:**

- gwarantuje błyskawiczne przyrządzenie,
- daje wyśmienite rezultaty smakowe,
- zapewnia potrawom doskonały wygląd,
- baza do tworzenia najróżniejszych wariacji smakowych,
- nie zmienia walorów nawet po zamrożeniu i rozpuszczeniu

#### **Skład:**

Pomidory w proszku, skrobia modyfikowana: E1414, sól spożywcza, mąka pszenna, przyprawy, cukier, przyprawy korzenne, naturalny aromat przypraw, zagęszczacz: E412 guar, E415 ksantan.