



OPIS PRODUKTU

FIX DO CHILI CON CARNE

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9528 00	gotowy sos w proszku	150 g na 2,8 kg masy całkowitej	Czerwonawobrazowy proszek	Pikantna, o aromacie korzennym z dodatkiem pomidora, kminku i imbiru

Zastosowanie:

Baza do szybkiego przygotowania chili con carne. Również do przyrządzania nadzienia do tacos oraz innych teksańskich i meksykańskich specjałów.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu: przysmażyć lekko 850 g mięsa mielonego do czasu, aż uzyska grudkowatą konsystencję, następnie dolać 1 l wody, wsypać sos w proszku i wymieszać. Na koniec dodać 800 g fasoli i zagotować.

Zalety produktu:

- gwarantuje błyskawiczne przyrządzenie,
- standaryzowany smak,
- baza do teksańskich i meksykańskich potraw w formie proszku,
- wyśmienite efekty smakowe,
- nadaje potrawom apetyczny wygląd,
- umożliwia najróżniejsze wariacje smakowe,
- nie zmienia aromatu pod wpływem zamrożenia i rozpuszczenia

Skład:

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