



## OPIS PRODUKTU

### *FIX DO GULASZU*

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9529 00	preparat w proszku z przyprawami	160 g na 1 l wody	Brazowy proszek z kawałkami cebuli	Silna, pieczeniowa

#### **Zastosowanie:**

Baza do wszystkich rodzajów gulaszu, takich jak wołowy, wieprzowy, drobiowy, z jagnięciny i dziczyzny. Również jako baza do przyrządzania sosu do rolady wołowej.

#### **Sposób przygotowania:**

160 g produktu rozpuścić w 1 l ciepłej wody i zagotować. Następnie dodać surowe mięso; w początkowej fazie gotowania wymieszać od czasu do czasu. Całość gotować lub dusić na małym ogniu pod przykrytą pokrywką. Produkt nie wymaga już ani przyprawiania ani zagęszczania. Wedle uznania można doprawić czerwonym winem, śmietaną, musztardą lub dodając borówki.

#### **Zalety produktu:**

- nie zmienia walorów smakowych po zamrożeniu i rozmrożeniu, również po podgrzewaniu w mikrofalówce i kąpieli wodnej,
- proste i błyskawiczne przyrządzenie,
- redukcja kosztownego oraz czasochłonnego smażenia,
- najróżniejsze zastosowanie umożliwia indywidualne przyprawienie i dodanie nowych składników,
- nadaje każdemu rodzajowi gulaszu wyjątkowy i niepowtarzalny smak,

#### **Skład:**

Olej roślinny (utwardzony), przyprawy, maltodekstryna, pomidory w proszku, sól spożywcza, dekstroza, skrobia modyfikowana, zagęszczacz: E412 guar, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, barwnik: E150c amoniak-karmel, aromat naturalny.