BRAUNE GRUNDSAUCE - PASTÖS

Geschmack: kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüsenote

Verwendung: ideal für Ragouts, Schmorgerichten, Eintöpfen sowie à la minute-Gerichten

Dosierung 200 g/l Wasser bzw. Flüssigkeit

Anwendung: braune Grundsauce mit Wasser verrühren und unter öfterem Umrühren zum Kochen bringen. 3 Minuten leicht kochen lassen.





Codice	**W277846**
Verpackungsform	**Squeeze-Flasche**
Peso netto	**850g**



Codice	**W277848**
Verpackungsform	**Eimer**
Peso netto	**3000g**