



Codice:	02-001		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Barattolo plastica	Porzioni:	20g/litro
Peso netto:	700 ml		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Glutammato di sodio, sale, estratto di carne bovina al 4%, estratto per brodo, lievito, lattosio, verdure, aromi naturali.

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige chiaro.

Sapore e profumo: tipico di un estratto granulare, ricco ed intenso.

Aspetto: preparato granulare fine, senza grumi.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto, si ripone il preparato nella dispensa della cucina poiché il sale presente è sufficiente per l'auto conservazione.

Natura e caratteristiche del prodotto

Preparato per brodo granulare realizzato con estratto di carne bovina al 4%, miscelato con materie prime ed aromi di primissima qualità, magro (2% di grassi), occhiatura fine e sapore tipico della carne.

Argomentazioni di vendita

Dado granulare di alta resa, considerato il basso dosaggio (20 grammi / litro), ideale per la preparazione di un ottimo brodo o usato tal quale per insaporire piatti caldi e freddi. La preparazione è veloce e garantisce sapori leggeri e ben bilanciati.

Clientela interessata

Ristoranti, trattorie, agriturismi, rifugi alpini, mense, raviolifici, rappresentano solo alcuni esempi di clientela interessata a questo tipo di prodotto. Indicato per grandi consumatori.

Modi d'uso

Per ottenere un litro di brodo delicato, diluire 20 grammi di preparato per ogni litro di acqua bollente. Eccellente per insaporire carni alla brace, lessi o brasati. Ideale per la realizzazione di delicati risotti, perfetto per impreziosire ripieni di tortellini, ravioli e carni. Valido condimento per esaltare insalate fresche in alternativa all'aceto e miscelato con olio extra vergine d'oliva.

Idee e suggerimenti dello chef

Crema di finocchi - Pulite 5 finocchi, eliminando le foglie esterne più dure, tagliateli a spicchi. In un tegame fate soffriggere uno scalogno con burro e olio, aggiungete i finocchi e qualche barbina verde (molto profumata) dei finocchi. Fate insaporire molto bene, pepate, aggiungete un bicchiere di acqua calda e il brodo al 4% Ginos e fate cuocere per 30 minuti circa. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Se è necessario addensate con 1 cucchiaino di maizena sciolto in 1/2 tazza d'acqua. Servite accompagnando con abbondante parmigiano grattugiato. Potrete servire questa crema con pane tostato.