



Código:	02-001		Tarros./Caja:	6
Formato:	1/1	tarro en plástico	Porciones:	20g/litro
Peso neto:	700g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Glutamato de sodio, sal, extracto de carne de vacuno 4%, extracto para caldo, levadura, lactosa, verduras, aromas naturales.

Características organolépticas

Color: beis claro.

Sabor y perfume: rico e intenso.

Aspecto: fine, sin grumos.

Advertencias por la conservación

Conservar los tarros en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor. Una vez abierto, reponer en la despensa porque la sal presente es suficiente para la auto conservación.

Características del producto

Preparado granular para caldo realizado con extracto de carne de vacuno 4%, mezclado con materias primas y aromas de primerísima calidad, magro (2% de grasas); gránulos finos y sabor típico de la carne.

Argumentaciones de venta

Pastilla granular de alto rendimiento, considerada la baja dosis (20 gr./litro), ideal para la preparación de un óptimo caldo o usado tal cual para condimentar platos calientes y fríos. La preparación es rápida y garantiza sabores ligeros y bien equilibrados.

Cientela interesada

Restaurantes, fondas, tabernas, refugios, cantinas, fábricas de pasta, son sólo algunos ejemplos de clientela interesada en este tipo de producto. Indicado para grandes consumidores.

Modos de empleo

Para obtener un litro de caldo delicado, diluir 20 gramos de preparado por cada litro de agua hirviendo. Excelente para condimentar carnes a la parrilla, cocidas o asadas. Ideal para la realización de delicados arroces, perfecto para embellecer rellenos de tortellini, ravioles y carnes. Válido condimento para exaltar ensaladas frescas como alternativa al vinagre y mezclado con aceite de oliva extra virgen.