



**Código:** 02-004  
**Formato:** 1/1 tarro en plástico  
**Peso neto:** 700g

**Tarros./Caja:** 6  
**Porciones:** 20g/litro  
**FCP:** 36 meses

### Ingredientes principales

Glutamato de sodio, sal, extractos de proteínas vegetales, verduras deshidratadas, levadura, lactosa y aromas naturales.

### Características organolépticas

**Color:** beis claro.  
**Sabor y perfume:** fresco y delicado con notas de apio.  
**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 granulador para caldo realizado con verduras deshidratadas, extractos vegetales y aromas de primerísima calidad; gránulos finos y sabor típico de la carne.

### **Argumentaciones de venta**

Pastilla en polvo de alto rendimiento, dada la baja dosis (20 gramos/ litro), ideal para la preparación de un caldo delicado. Si se utiliza tal cual, resulta indispensable para condimentar platos calientes y fríos. La preparación es rápida y garantiza sabores ligeros y bien equilibrados.

### **Clientela 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, pescado y carnes blancas. Ideal para la realización de arroces con verduras, ensaladas frescas como alternativa al vinagre y mezclado con aceite de oliva extra virgen.