

# 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 **Squeezer**

Peso netto **850g**



Codice **W277848**

Verpackungsform **Eimer**

Peso netto **3000g**