

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**