

Aromat Knorr 4 kg

» Dochucovávky



Popis

Příprava 10 g Knorr Aromatu použijte na 1 litr pokrmu nebo 1 kg suroviny. Maso posypte Knorr Aromatem a doporučujeme ho nechat 20-30 minut odležet. Poté maso pečeme, grilujeme nebo jinak tepelně upravíme. Vydátnost Dávkování, resp. vydátnost je závislá na individuální chuti a druhu pokrmu. Orientačně platí asi 16 g Aromatu na 1 litr, resp. 1 kg pokrmu. Méně pokud chceme vyzdvihnout vlastní chuť. Více pokud má koření určit charakter pokrmu. Skladování Skladujte v suchu, při teplotě do +25°C. Nevystavujte přímému slunečnímu světlu. Složení Složení: jedlá sůl 55,7%, látky zvýrazňující chuť a vůni (glutaman sodný, inosinan sodný, guanylan sodný), LAKTÓZA, bramborový škrob, zelenina (cibule 2,4%, česnek), palmový olej, kurkuma, aromata (obsahují CELER). Název a Sídlo Adresa distributora UNILEVER ČR, spol. s r.o. Rohanské nábřeží 670 186 00 Praha 8 Kontaktní informace UNILEVER ČR, spol. s r.o. Rohanské nábřeží 670 186 00 Praha 8 844 222 844 www.hellmanns.cz SLOŽENÍ: Jedlá sůl 55,7%, látky zvýrazňující chuť a vůni (glutaman sodný, inosinan sodný, guanylan sodný), LAKTÓZA, bramborový škrob, zelenina (cibule 2,4%, česnek), palmový olej, kurkuma, aromata (obsahují CELER). ALERGENY: Laktóza, celer

| | |
|---------------------|---------|
| Kód produktu | 38163 |
| Orientační hmotnost | 4,18 kg |
| DPH | 12 % |

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

EAN 8711200752447