Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:24

Link do produktu: https://rafex.eu/rosol-drobiowy-1kg-p-14104.html



Rosół Drobiowy 1kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**14104**
Kod EAN	**05902888112712**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład (w rożnych proporcjach):

sól, wzmacniacz smaku i zapachu: glutamin sodu, izocyjanian disodowy, guanylan disodowy, tłuszcz z kury(0,02 %), cukier, regulator kwasowości: kwasek cytrynowy, olej roślinny palmowy, hydrolizat białka sojowego, maltodekstryna, kurkuma, pieprz czarny, aromaty: cebula, czosnek, marchew, pietruszka, pasternak, pietruszka nać, substancja przeciwzbrylająca: dwutlenek krzemu. Alergeny: soja.

Charakterystyka:

W przyprawie do rosołu drobiowego można znaleźć bardzo dużo dodatków, które na pewno zadbają o jego smak oraz aromat dzięki, czemu mało kto zoła się jemu oprzeć podczas niedzielnego obiadu.

Zastosowanie:

Rosół jest podstawą dobrego niedzielnego obiadu. Zaczyna się od niego również podczas zakrapianych zabaw takich, jak przede wszystkim wesela. Na pewno trudno jest wyobrazić sobie, gdyby nie było rosołu. Bulion, który bardzo często jest przygotowywany za wykorzystaniem przyprawy do rosołu drobiowego. Bo to właśnie taki rosół jest najbardziej lubiany w polskich domach. Jednak oczywiście nie brakuje też tych, którzy preferują nieco konkretniejszy smak oraz większą ilość tłuszczu.

Ciekawostki:

Dziś rosół cierpi na zdecydowany brak docenienia. Dlaczego? Otóż nie docenia się tego, co się ma. Dawniej, czyli w XIX w., jeśli się zjadło rosół to było się po prostu arystokratą, bo na to danie mogli sobie pozwolić tylko i wyłącznie ci najzamożniejsi. Dziś rosół jest w każdym statystycznym polskim domu w niedziele na obiad. Warto jednak spojrzeć w przeszłość i zobaczyć dlaczego po dziś dzień pozostało określenie rosołu, jako „królowej polskich zup”.