Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 12:29

Link do produktu: https://rafex.eu/sos-pieczeniowy-jasny-100-g-p-14113.html

Sos Pieczeniowy Jasny 100 G



Cena	**3,96 zł**
Numer katalogowy	**14113**
Kod EAN	**05906681924404**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład:

skrobia, sól, cukier, wzmacniacz smaku i zapachu - glutaminian sodu, inozynian disodowy, guanylonn disodowy, cebula, pomidor suszony, olej roślinny palmowy, aromat, substancja zagęszczająca - guma guar, hydrolizat białka roślinnego (czyli sojowego), suszone pomidory, ekstrakt z wołowiny 1,7 %, barwnik karmel E150c, ziele angielskie, liście laurowe, pieprz czarny. Alergeny: soja. Może zawierać śladowe ilości selera, gorczycy, mleka, glutenu oraz laktozy.

Charakterystyka:

Niezwykła mieszanka przypraw i aromatów, które zostały skomponowane z najwyższą starannością tak, aby każe danie z sosem przyprawiało smakoszy o szybsze bicie serca. Niezwykły skład tego produktu sprawia, że każdy zasmakuje się w sosie pieczeniowym jasnym. Wyjątkowy dodatek do wielu dań kuchni polskiej, ale także niemieckiej czy rosyjskiej. Jest to produkt przygotowany z myślą o kuchni prostej, taniej i szybkiej. Dzięki temu w kilka minut wyczarujemy danie, o jakim nam się wcześniej nawet nie śniło. Jedno opakowanie sosu zawiera 100 g.

Zastosowanie:

Sos pieczeniowy jasny do mięs, kopytek, klusek, warzyw, ryżu i kaszy.

Ciekawostki:

Szare kluski to potrawa kuchni śląskiej, która pasuje do sosu pieczeniowego jasnego. Skąd ich „szarość”? Wszystko za sprawą ziemniaków i ich specjalnej odmiany, która szarzeje pod wpływem temperatury i obecności mąki. Smacznego!

Sposób przyrządzenia:

Do 1 litra zimnej wody dodać 100g sosu, dokładnie wymieszać, następnie gotować ok. 5 minut na wolnym ogniu, mieszając.

Wydajność z 1kg: Z 1kg można przyrządzić 10 litrów pysznego, aromatycznego sosu pieczeniowego.