



Masox Guláš



Masox je vhodný k přípravě polévek, omáček a různých masitých pokrmů. Lze jej použít do hustých polévek, ale i do vývarů, které poslouží na podlévání masa, k ochucení tmavých omáček, guláše, pečeného a mletého masa i k dochucení příloh (uvařené rýže, těstovin, rizota). Vždy zvýrazní chuť vašeho jídla.

Složení kostky (pasty): sojový hydrolyzát, jedlá sůl, směs koření (paprika sladká 9%, kmín, paprika pálivá 0,45%, pepř černý 0,18%), bramborový škrob, maltodextrin, sádlo vepřové škvařené, sušený česnek 6,8%,

sušená cibule 5,9 %, látka zvýrazňující chuť a vůni glutaman sodný, aroma, barvivo 150d, emulgátor E471, cukr, zahušřovadlo xanthan, extrakt hovžzího masa 0,2 % (jedlá sůl, hovžzí maso 0,09%, olej řepkový).

Návod k přípravě: 1 kostka (12 g) se rozpustí v 0,5 l vroucí vody a krátce se povaří.