



Masox Šťáva pod maso



Ideální pomocník k přípravě poctivé masové šťávy. Hodí se pro dušené, pečené a grilované maso, ke kterému potřebujete dodat šťávu, nebo k dochucení příloh (vařená rýže, těstoviny, rizito). Pokud pečete maso přímo ve Šťávě pod maso, není třeba maso předem solit a kořenit.

Složení kostky (pasty): maltodextrin, aromata, sójový hydrolyzát, sádlo vepřové škvařené, škrob, látky zvýrazňující chuť a vůni (E621,E627,E631), jedlá sůl, sójová omáčka [voda, sójový hydrolyzát, sůl jedlá, víno, cukr, ocet, barvivo E 150c, látky zvýrazňující chuť a vůni

(E 621, E 631, E 627, kvasnicový extrakt, švestky, jablka, kyselina citrónová, sušený rajčatový protlak, aromata, směs koření, česnekový extrakt], zahušťovadlo xanthan, slanina škvařená, sušený rajčatový protlak, směs koření (kmín, pepř černý 0,3%, bobkový list), sušená cibule, emulgátor E471, barviva (E150c, paprikový extrakt), sušené hovězí maso 0,3 % (hovězí maso 0,27%,pšeničnávlnina bez lepku, rozmarýnový extrakt), česnekový extrakt.

Návod k přípravě:1 kostka (10 g) se rozpustí v 0,25 l vroucí vody, důkladně rozmíchá a následně 1 minutu povaří.