



Marináda česnek a bylinky



Naše tekuté marinády zaručí skvělou chuť připravovaného masa při každé grilovačce. Marináda česnek a bylinky se skvěle hodí na naložení všech druhů mas. Kombinace česneku a směsi bylinek dodá grilovanému masu pikantní, ale jemnou příchut'.

Složení: voda, jedlá sůl 7,1%, vinný ocet, řepkový olej, jablečný koncentrát, aroma, česnek sušený mletý 4 %, sójová omáčka (sójový hydrolyzát, víno, švestky, jablka, barvivo E150d, sušený rajčatový protlak, látky zvýrazňující chuť a vůni E 621, E627, E631, kvasnicový

výtažek, směs koření, česnekový extrakt), směs bylinek 1,4% (rozmarýn, tymián, oregano, majoránka), cibule sušená mletá, pepř černý mletý, regulátor kyselosti kyselina citronová, glukóza, kurkuma mletá, barvivo paprikový oleoresin, zahušřovadla (xanthan, modifikovaný bramborový škrob), konzervanty (sorban draselný, benzoan sodný).

Návod k přípravě:

Obsah sáčku vlijte do misky. Přidejte 600 g masa a promíchejte tak, aby marináda maso rovnoměrně pokryla. Nechte odležet nejméně 2 hodiny v chladu.

Pro silnější a bohatší chuť marinujte déle.