

SOS BOLOŃSKI

Bardzo smaczny sos boloński instant, idealnie sprawdzający się jako dodatek do pizzerynek, pasztecików, zapiekanek i spaghetti. Bardzo wydajny produkt- z 1 kg proszku po dodaniu wody otrzymamy 6 kg sosu o naturalnym pomidorowo-warzywno-mięsny smaku i aromacie. Produkt posiada wysoką termostabilność, zarówno na wypiek jak i na zamrażanie. Niewykorzystany sos, możemy przechowywać w lodówce przez wiele dni, bez uszczerbku dla jego właściwości.

Receptura podstawowa

SOS BOLOŃSKI	100 g
Woda przegotowana o temp. pokojowej	500 g

Przygotowanie:

powoli wsypujemy sos do wody, następnie energicznie mieszamy różgą do uzyskania jednorodnej gładkiej masy, po wymieszaniu sos gotowy do użycia.