

Groentebouillon...

Karakteristieken:

- 100% Plantaardig
- (100%) Vetvrij (licht verteerbar!)
- in (granulaten) vorm (gemakkelijk om te bestrooien)
- doorschijnend zoals een consommé
- licht goudkleurig
- zeer aangenaam en ronde smaak
- zeer polyvalent (door zijn plantaardige samenstelling kan hij zonder beperking bij alle soorten gerechten toegevoegd worden)

Toepassingen:

Oorspronkelijk was deze bouillon ontwikkeld enkel voor Vegetarische of Vetvrij diëten ... heel snel hebben tal van klassieke chef-koks bijkomende culinaire toepassingen ontdekt ; namelijk zuiver in poedervorm gebruikt; als een gemakkelijke en smaakvolle zoutvervanger (smaakmaker) bij Rijst, Pasta's, Aardappelen en dergelijk of bij gestoofde en gesauteerde groenten (witloof, prei, spinazie enz.)

Samenvatting:

- Bij soepen: een uitmuntende smaakmaker ... en interessant alternatief voor een plantaardige consommé!?
- Bij groenten:
 1. In allerlei farce en vullingen...
 2. In plaats van zout te gebruiken bij uw groenten ... (vergelijking NaCl gehalte zout VS groentebouillon)