

DADO AI FUNGHI PORCINI BAUER, IDEALE PER PREPARARE UN RISOTTO AI FUNGHI PIÙ BUONO DI TUTTI



Category: [Food](#)

Bauer, l'azienda alimentare con sede a **Spini di Gardolo** (Tn) propone, per cucinare un risotto ai funghi eccezionale, a prova di palati esigenti, il **Dado ai Funghi Porcini**. Ogni dado racchiude al suo

interno il sapore tipicamente autunnale dei veri funghi porcini, ideale nella preparazione di cremosi risotti, ma anche di gustosi piatti di pasta, zuppe vegetali e secondi piatti di carne come arrosti o scaloppine.

La ricetta esclusiva di Bauer: selezionati funghi porcini, verdure dell'orto di primissima scelta e preziosi estratti vegetali di soia e mais, vengono lavorati con delicatezza e maestria, fino ad ottenere un cubetto che preserva intatto il vero sapore dei funghi porcini. Il Dado ai Funghi porcini Bauer è oggi realizzato esclusivamente con olio di semi di girasole, che riduce in modo significativo la presenza di grassi saturi, assicura un prodotto dal profumo autentico, dalla consistenza più morbida e dal sapore ancora più equilibrato.

Buono in modo naturale, Il Dado ai Funghi Porcini di Bauer è ottenuto senza additivi chimici, senza grassi idrogenati, senza glutammato monosodico aggiunto e utilizzando il sale iodato (al posto del sale comune) in quantità ridotta rispetto ai competitors. È inoltre senza glutine e senza lattosio, rendendosi adatto a chi soffre di queste specifiche intolleranze. Modalità d'uso: Per ottenere un gradevole Brodo ai Funghi Porcini, sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua (2 porzioni di brodo) e far bollire per un paio di minuti. Il prodotto può inoltre essere aggiunto



ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di risotti, sughi, zuppe, arrosti, scaloppine, ecc.

Ingredienti: Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, sale iodato: 37,4%, olio di girasole: 8,1%, funghi porcini disidratati: 7,1%, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, cipolla, patata, pomodoro, prezzemolo, porro, aglio): 3,3%, estratto di lievito, acqua

Formato e prezzo: Dado ai Funghi Porcini Bauer - confezione da 6 cubetti da 10 gr. L'uno - 2,24 €.

Tutti i Dadi Bauer sono prodotti attraverso una lavorazione lenta e delicata, allo scopo di preservare tutto il vero sapore degli ingredienti principali (verdure, carni o funghi) selezionati con cura. Ma la differenza in Bauer sta nella selezione attenta di tutti gli altri ingredienti, fra i quali la scelta dell'olio di girasole, il sale iodato al posto del sale comune, così come gli estratti vegetali... Ognuno di essi deve esprimere il massimo della qualità e della naturalità: solo in questo modo si ottiene un risultato organolettico eccellente.

www.bauer.it

(i.c.)