



ΖΩΜΟΣ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ

ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

Εμπλουτίζουμε τη γκάμα μας προσθέτοντας ακόμα ένα αστέρι στη συλλογή μας, τον ζωμό από ελληνικό μπλε καβούρι. Με έντονη γεύση θάλασσας, είναι ιδανικό ως βάση για ριζότο, ζυμαρικά και άλλα πιάτα θαλασσινών μετατρέποντας εύκολα και γρήγορα κάθε σας γεύμα σε μία πραγματική Aegean Gourmet εμπειρία.





ΖΩΜΟΣ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ

ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ



ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Συστατικά:

Ζωμός μπλέ καβουριού,
τροποποιημένο άμυλο.

Διάρκεια ζωής 60 μέρες
από την ημέρα παραγωγής.

Διατροφική Δήλωση		Ανά 100g:
Ενέργεια	130kJ / 30kcal	
Λιπαρά	0,1g	
εκ των οποίων κορεσμένα	0,1g	
Υδατάνθρακες	6,1g	
εκ των οποίων σάκχαρα	3,1g	
Εδώδιμες Ίνες	0g	
Πρωτεΐνες	1,3g	
Αλάτι	2,19g	

Ζωμός μπλέ καβουριού
- CALLINECTES SAPIDUS

Αλιευμένο με παγίδες - FAO 37.3.1
Μεσόγειος θάλασσα, Αιγαίο πέλαγος

Διατηρείται στο ψυγείο at 0 - 4 °C

ΚΑΘ. ΒΑΡΟΣ: 500ml



ΑΝΑΚΙΝΗΣΤΕ
ΚΑΛΑ ΠΡΙΝ
ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ



ΜΕΤΑΤΡΕΠΕΙ ΚΑΘΕ ΣΑΣ
ΓΕΥΜΑ ΣΕ ΜΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ
Aegean Gourmet
εμπειρία.