

Geflügelfond

Kräftiger Fond mit Hühnerfleisch

Genießen Sie den feinen Bouillon-Geflügelgeschmack. Entweder als milde Trinkbrühe oder als edle Basis für Suppen, Fonds und Brühen mit echtem Geschmack.

ZUBEREITUNG

Diesen Geflügelfond haben Sie schnell zubereitet: Einfach 25 g Pulver in einen Liter kochendes Wasser geben und unter Rühren aufkochen. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: keine



FÜLLMENGE

7 kg = 280 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

25 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene

ART.-NR. 167

**ECHTER
GESCHMACK**

