

# Ochsenbouillon

## Für höchste Ansprüche

Die Ochsenbouillon schmeckt kräftig und wird dank Hotelqualität auch höchsten Ansprüchen auf köstliche Weise gerecht. Tipp: Optimal geeignet als leckere Basis für Kartoffelsalat, Eintöpfe, Suppen und Brühen.

### ZUBEREITUNG

Ganz einfach: Rühren Sie 30 g des Produkts in einen Liter kochendes Wasser ein. Fertig ist die kräftige Ochsenbouillon!

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Soja, Milch, Sellerie, Gluten



FÜLLMENGE

**8 kg = 275 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**30 g : 1 Liter**



✓ **ohne Zusatzstoffe**

**ART.-NR. 611**

**FEINE  
BOUILLON**

Passend dazu:  
**Herby Nockerl**  
oder unsere  
**Pasta Romana!**

