

# Klare Rindsbouillon

**Für Suppen, Eintöpfe und vieles mehr**

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

## ZUBEREITUNG

Die Masse in kochendes Wasser einstreuen, umrühren und aufkochen. Anschließend eine Minute kochen lassen.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Gluten, Sellerie

*Es können Spuren von Ei, Soja, und Milch enthalten sein.*



FÜLLMENGE

**10 kg = 454 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**22 g : 1 Liter**



✓ **ohne Zusatzstoffe**

**ART.-NR. 138**

**FEINE  
BOUILLON**

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