

Código: 2777000009

Artículo: CHOVI Food Service caldo de pescado deshidratado 1 kg.



<http://www.chovifoodservice.com/>



<https://www.facebook.com/chovifoodservice>



<https://goo.gl/NEBwUB>



N/D



<https://www.linkedin.com/company/chovi-food-service>



choviresponde@chovi.com



<https://twitter.com/salsaschovi>



<https://instagram.com/salsaschovi/>



<https://plus.google.com/117388098566047163627>



N/D



Buenas oportunidades de recomendación:

- Restaurantes.
- Residencias.
- Empresas de catering.



Información:

Caldo deshidratado con sabor a pescado.

Perfecto para crear y/o enriquecer caldos, guisos y salsas.

Elaborado con vegetales deshidratados (cebolla, puerro) con extracto de pescado, especias.

Ideal para cocinas que necesitan alto rendimiento y ahorro en costes de elaboración y tiempo.



¿Sabías que?

Los caldos deshidratados pueden estar concentrados en forma de cubitos, pastillas, polvo... y pueden almacenar grandes cantidades de producto. Permiten de manera sencilla y rápida preparar un caldo instantáneo.

Se atribuye su origen a actividades militares, debido a su poder para abastecer logísticamente y alimentar a un amplio contingente de soldados.



Fuentes:

<http://www.chovifoodservice.com/>

<http://www.wikipedia.com>



PREPARACIÓN:/DIRECTIONS:

-  **1** Añadir la base deshidratada con el agua.
Add the dehydrated bouillon with water.
-  **2** Mezclar batiendo hasta su completa disolución.
Stir well until fully dissolved.
-  **3** Llevar a ebullición, remover y mantener a fuego lento durante 3 min.
Bring to a boil, stir and cook on low heat for 3 minutes approx.
-  **4** Apartar, utilizar según necesidades.
Remove from heat and use as needed.