Bauer presenta i nuovi dadi granulari

granulare-vegetalbrodo-nuova-ricetta-300dpi-0c32fff4

Bauer, azienda trentina che da oltre 80 anni produce dadi e granulari da brodo gustosi e di grande qualità, compie un altro passo per superare se stessa nell'eccellenza organolettica: arriva una nuova ricetta per i Granulari Istantanei! Ancora più verdure, che adesso raggiungono quasi il 20%, e ancora meno sale. Risultato: un gusto ancora più naturale e genuino per insaporire brodi e ricette sfiziose.

La nuova ricetta, inoltre, porta con sé un altro importante miglioramento: una nuova consistenza del granulare, che diventa ancora "più granuloso", poiché assorbe meno l'umidità e rende più facile il dosaggio del prodotto, anche una volta aperto e conservato in dispensa. Anche nel lungo periodo, infatti, i granuli nel barattolo rimarranno sempre ben separati.

Confermate poi tutte le caratteristiche che nel tempo hanno reso i Granulari Bauer così buoni e unici:

1) La scelta di ingredienti genuini: solo le migliori verdure e le migliori carni accuratamente selezionate, l'utilizzo del sale iodato al posto del sale comune, l'utilizzo dell'olio di semi di mais, e i preziosi estratti di proteine vegetali di soia e di mais. Tutti i Granulari sono poi realizzati senza l'aggiunta di additivi chimici e senza glutammato monosodico aggiunto.

2) La speciale granulazione (e non polverizzazione) realizzata da Bauer, assicura una solubilità immediata dei granuli stessi, fattore che rende i prodotti altamente versatili. Sono l'ideale per preparare brodi delicati e leggeri, ma anche per insaporire i cibi durante la cottura... Vegetalbrodo, di carne, di pollo, ai funghi o di pesce: ciascuno con le proprie peculiarità, i Granulari Bauer sono capaci di donare più sapore a zuppe o minestre, sughetti o risotti, primi e secondi piatti, dando il meglio di sé quando vengono aggiunti alle ricette all'ultimo minuto, per valorizzare al massimo le proprietà organolettiche e nutritive del granulare stesso.

3) I Brodi Granulari istantanei Bauer sono anche gluten-free e senza lattosio, per venire incontro a chi soffre di queste specifiche intolleranze.

www.bauer.it