



## Brodi, dadi e gomasio

Denominazione	Descrizione	Unità	Foto
Brodo vegetale IRIS	Il <b>brodo vegetale</b> , utilissimo in cucina come base per il sugo, minestre e zuppe di verdure, per preparare una minestra leggera aggiungendo pastina o riso, ottimo come insaporitore e quando mancano in casa carote e sedano usa mezzo cucchiaino di <b>brodo vegetale</b> e risolvi molti problemi. Usare due cucchiaini in mezzo litro di acqua aggiungere secondo il gusto e le necessità.	180 g	
Dado alla carne antichi sapori	Sale marino, olio di palma, miso (soia, riso, acqua, sale, koji), estratto di lievito, ortaggi disidratati in proporzione variabile 6,3% (cipolla, sedano, prezzemolo, aglio, rosmarino), carne di manzo disidratata in polvere 5%, amido di mais, spezie	60 g	
Dado vegetale di Cassani Bio	Prodotto naturale e biologico <b>senza conservanti</b> , con gli ingredienti della nonna (carote, sedano, cipolle, aglio, erbe aromatiche essiccate, sale rosa ed olio extra vergine d'oliva). Grazie alla semplicità e qualità degli ingredienti può essere consumato da tutti. Mezzo cucchiaino o 1 cucchiaino per insaporire minestre, arrostiti, sughi, pastine e basi di qualsiasi pietanza	100 g 200 g 300 g	

## Brodi, dadi e gomasio

<p>Dado vegetale antichi sapori</p>	<p>Sale marino, olio di palma, miso (soia, riso, acqua, sale, koji), estratto di lievito, ortaggi disidratati in proporzione variabile 9,2% (cipolla, sedano, prezzemolo, aglio, rosmarino), farina di riso, amido di mais, spezie</p>	<p>60 g</p>	
<p>Gomasio</p>	<p>Il Gomasio è un condimento ottenuto dai semi di sesamo delicatamente tostiti e in seguito mescolati con sale marino. E' delizioso per insaporire insalate, versure bollite, cereali e legumi. *sesamo tostato, sale marino. *biologico</p>	<p>200 g</p>	
<p>Gomasio con alghe</p>	<p>Il gomasio alle alghe è un ottimo condimento in alternativa al comune sale da cucina. Provalo per insaporire insalate, pesce alla griglia, minestre e vellutate, cereali, legumi, pasta, verdure. *sesamo tostato, alghe marine (*nori <i>Porphyra sp.</i>, *wakame <i>Undaria pinnatifida</i>), sale. *biologico.</p>	<p>100 g</p>	