

Un **fondo concentrato** che racchiude l'essenza e la ricchezza nutrizionale di un brodo tradizionale a lentissima cottura, pronto in pochi secondi.

Creato per il professionista, nasce da una **filiera sostenibile** che valorizza **materie prime fresche, anche quelle spesso sottovalutate**. È il risultato di una sovra-concentrazione: per ogni 100g di prodotto finito, utilizziamo 300g di manzo, pollo, sedano, carota, cipolla e una nota di spezie calde.

Alla diluizione (8-10% in acqua calda), sprigiona **un aroma avvolgente** di carne e verdure. L'acqua assume un colore nocciola intenso e le proteine nobili coagulano visibilmente, creando l'effetto visivo e la texture di un brodo di carne ricco e autentico.

VANTAGGI PER LO CHEF:



TIME-SAVING

Ore di cottura e preparazione ridotte a un istante.



COSTANZA

Qualità e gusto stabili, senza sprechi.



SOSTENIBILITÀ

Un approccio circolare che valorizza l'intera materia prima.



PUREZZA

Solo ingredienti veri, senza aromi di sintesi o industriali.



VERSATILITÀ

Una base neutra (non salata) pronta per le vostre creazioni.

Formato: 250 ml





APPLICAZIONI IN CUCINA:

- **Per un grande classico:** Un brodo ricco e autentico per tortellini o cappelletti, ottenuto in 30 secondi, con **il corpo e il sapore** di una preparazione di 8 almeno ore.
- Base per **brodi classici e consommé** (per tortellini, cappelletti, passatelli).
- Cottura di **risotti** (al posto del brodo tradizionale).
- Arricchimento di fondi bruni, **salse** e jus di carne.
- Base per **vellutate** e creme di verdure o legumi.
- Cottura di **brasati**, stufati e arrosti.
- **Marinatura** per carni.
- **Cotture** sottovuoto.
- Farciture per **paste ripiene** e polpettoni.
- Verdure **glassate**.
- Aggiunta di **umami e sapore** in sughi e ragù.
- Base per **zuppe e ramen**.

Conservare **chiusa** la bottiglia.

INGREDIENTI: Cipolle, carote, pollo (10%),
orzo, sale, miele, manzo (4%), **sedano**, legumi,
finocchio, spezie (cannella, pepe, cumino)

Contattaci per ulteriori informazioni:

The Garum Project srl | Via A.Volta 13a | I-39100 Bozen
+41 79 780 07 80 | info@garumproject.com | regarum.com

