

Сырный порошок

Из натурального сыра

Сырный порошок из натурального сыра, произведенный методом высушивания и измельчения до состояния порошка. Обладает мягким сырным вкусом, тонким ароматом. Оставляет за собой легкое и приятное сливочное послевкусие. Не плавится при нагревании, а в панировке превращается в невероятно вкусную хрустящую корочку. Применяется для приготовления супов и соусов, панировок, в качестве добавок в основные блюда, выпечку и даже кофе для придания сырного вкуса. Состав: сыр (молоко цельное, молоко обезжиренное, соль поваренная пищевая, консервант нитрат натрия E251, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвёртывающий фермент животного происхождения), сыворотка подсырная сухая, эмульгатор E322. Не содержит компонентов ГМО.

