

## ET BULYON - BEEF BOUILLON

### MALZEMELER

Tuz, misir nişastası, aroma artırmacılar, hidrojenize bitkisel yağ, maltodekstrin, şeker, sitrik asit, creamer, hidrolize bitkisel protein, aroma vericiler, kurutulmuş öğütülmüş dana eti, kurutulmuş öğütülmüş soğan, karabiber, kırmızı biber, zerdeçal, toz caramel, kereviz.

### HAZIRLANIŞI

20 gr Nutra et bulyonu 1 litre suya ekleyip eriyene kadar karıştırın. Elde ettiğiniz et suyunu çorba, pilav ve diğer yemeklerde kullanabilirsiniz.

### MATERIALS

Salt, corn starch, flavor enhancers, hydrogenated vegetable oil, maltodextrin, sugar, citric acid, creamer, hydrolyzed vegetable protein, flavorings, dried ground beef, dried ground onion, black pepper, paprika, turmeric, powdered caramel, celery.

### PREPARATION OF

Add 20 gr Nutra beef bouillon to 1 liter of water and mix until it dissolves. You can use the broth you obtain in soup, rice and other dishes.



## TAVUK BULYON - CHICKEN BOUILLON

### MALZEMELER

Tuz, misir nişastası, aroma artırmacılar, hidrojenize bitkisel yağ, maltodekstrin, şeker, creamer, hidrolize bitkisel protein, aroma vericiler, tavuk yağı, kurutulmuş öğütülmüş tavuk eti, kurutulmuş öğütülmüş maydanoz, kurutulmuş öğütülmüş soğan, karabiber, kırmızı biber, zerdeçal, toz caramel, kereviz.

### HAZIRLANIŞI

20 gr Nutra tavuk bulyonu 1 litre suya ekleyip eriyene kadar karıştırın. Elde ettiğiniz tavuk suyunu çorba, pilav ve diğer yemeklerde kullanabilirsiniz.

### MATERIALS

Salt, corn starch, flavor enhancers, hydrogenated vegetable oil, maltodextrin, sugar, creamer, hydrolyzed vegetable protein, flavorings, chicken fat, dried ground chicken meat, dried ground parsley, dried ground onion, black pepper, paprika, turmeric, powdered caramel, celery.

### PREPARATION OF

Add 20 gr Nutra chicken bouillon to 1 liter of water and mix until it dissolves. You can use the chicken broth you obtain in soup, rice and other dishes.



## BULYON BOUILLOON