



# ARIAKE

Pro

## DIE BRÜHEN IM AUFGUSSBEUTEL

### DER AUFGUSS

- Der Geschmack wird beibehalten
- Die Brühe ist ganz klar



Geflügelbrühe : Geflügel (83%):  
Geflügelfleisch, Geflügelbrühe (Wasser,  
Fleisch, Knochen, Salz); Gemüse (Zwiebel,  
Weizenfibern, Gewürze, Antioxidationsmittel:  
Tocopherol- reiche Extrakt )

### NATÜRLICHES Rezept

- Beschränkter Salzzusatz
- Ohne Geschmackverstärker
- Ohne künstliche Arome
- Ohne Konservierstoffe

### Einfache Dosierung



1 Aufgussbeutel = 2 liter Brühe



### GEBRAUCHSANWEISUNG

- 1 Den Aluminiumbeutel öffnen
- 2 Den Aufgussbeutel in 2 Liter kochendes Wasser tauchen
- 3 Mindestens 10 Minuten in leicht kochendem Wasser ziehen lassen



### ANWENDUNGSEIDEN:

- 1 Trinkbrühe, Consommé, Klaresuppe
- 2 Kochbasis
- 3 Sossenbasis





# ARIAKE

# Pro

## DIE BRÜHEN IM AUFGUSSBEUTEL



### Das Wort des Chefs :

In Zusammenarbeit mit ARIAKE habe ich Brühen im Aufgussbeutel entwickelt, um den Geschmack und die Reinheit echter Brühen wieder zu finden. In meinen Restaurants in Japan benutze ich die Brühen von ARIAKE für meine Koch- und Sossenbasen und meine Consommé“.

Joël Robuchon is the most famous French cook. He has been awarded « best restaurant in the world » by the Herald Tribune in 1994.

He has several restaurants around the world including « L'Atelier de Joël Robuchon » and « la Cuisine de Joël Robuchon » in London. In 2009, he has won 18 stars in the Michelin guide book.



### INNOVATION

Die Brühen von ARIAKE wurden anlässlich des SIRHA ausgezeichnet



### 5 Referenzen

