

Krem czosnkowy jest niezwykle łatwy w dodawaniu i przechowywaniu, a jego zastosowanie jest bardzo różnorodne. Jego dużą zaletą jest to, że jest wytwarzany w procesie, który pomaga zachować aromat świeżej cebuli, a gospodynie domowe są odciążone od niewygodnego zadania czyszczenia i krojenia cebuli.

Skład: surowy czosnek mielony (70%), woda pitna, sól kuchenna, rafinowany olej słonecznikowy, skrobia modyfikowana, kwas jadalny (kwas cytrynowy), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), konserwanty (sorbinian potasu, pirosiarczyn potasu)