





## *Brodi e Fondi*

Base insostituibile di tante preparazioni gustose, i brodi e fondi Dega offrono la massima garanzia di genuinità e praticità d'uso. Ingredienti selezionati, lavorazione accurata e ricette perfettamente bilanciate conferiscono a tutti i piatti un inconfondibile sapore "casalingo".



*Brodi e Fondi*



Nella cucina professionale, un ingrediente che non può certo mancare è il preparato per brodo. Qualsiasi chef sa che ne basta anche solo un pizzico per rendere un piatto più gustoso ed appetibile.

**Dega produce da sempre preparati per brodo e condimenti con materie prime di alta qualità seguendo con cura ogni fase della produzione.**

Nella preparazione del brodo, Dega adotta un metodo di essiccazione appositamente studiato per preservare la frazione aromatica delle materie prime impiegate.

E' proprio grazie ad una filosofia aziendale che punta ad una qualità oggettivamente superiore, che Dega ha potuto realizzare una gamma di prodotti che soddisfa i palati più esigenti.

## ***Brodi in pasta***

Grazie ad un'esperienza consolidata e alla continua proposta di nuove ricette, i brodi in pasta Dega sono perfettamente bilanciati e studiati per realizzare già da soli un brodo completo ed eccellente ma anche per adattarsi ed esaltare il gusto ad ogni pietanza.



Facili e veloci da utilizzare, i brodi in pasta Dega sono anche garanzia di genuinità:

- non contengono grassi idrogenati
- non contengono coloranti artificiali
- sono OGM FREE



## Brodo in Pasta Ortolano

Brodo 100% vegetale, dal profumo fragrante e dal sapore delicato e piacevole, tipico del buon brodo di verdure. Ottenuto con verdure disidratate di prima scelta, rigorosamente non OGM, è ideale per la preparazione di brodi, minestre vegetali, zuppe e risotti.



<b>CODICE</b>	DG107
<b>Formato</b>	secchiello
<b>Peso netto</b>	1 kg
<b>Imballo</b>	6 secchielli
<b>Strati per pallet</b>	10
<b>Colli per pallet</b>	90
<b>Ean</b>	8033011100980

RESA  
MEDIA



50 litri di brodo

## Brodo in Pasta Classico

Brodo di carne superiore, ad alto contenuto di estratto di carne bovina di 1° qualità. Sapore ricco e corposo, tipico del buon brodo di carne. È il prodotto ideale per la preparazione di brodi completi, minestre speciali, zuppe, risotti, e per insaporire sughi e piatti di carne in genere.



<b>CODICE</b>	DG108
<b>Formato</b>	secchiello
<b>Peso netto</b>	1 kg
<b>Imballo</b>	6 secchielli
<b>Strati per pallet</b>	10
<b>Colli per pallet</b>	90
<b>Ean</b>	8033011102380

RESA  
MEDIA



50 litri di brodo



## Brodi Granulari

Dega reinterpreta il brodo al servizio dello chef.

I brodi granulari Dega sono un vero alleato in cucina che, grazie al loro alto livello di servizio, alla loro qualità esclusiva e all'universalità delle loro applicazioni, permettono di integrarsi perfettamente all'interno di ogni piatto esaltandone le caratteristiche, senza appesantirlo e interpretando al meglio le esigenze del cuoco moderno in termini di leggerezza, praticità e versatilità.

### I vantaggi

dei Brodi Granulari Dega

#### Gusto e leggerezza

*I migliori ingredienti e un metodo esclusivo di lavorazione per una ricetta unica, genuina e originale, ricca di gusto e leggerezza.*

#### Versatilità e Universalità

*Grazie alla sua fine ed omogenea granulometria e alla sua elevata solubilità, il Brodo Granulare Dega è pratico e facile da usare.*

#### Convenienza

*L'utilizzo di un buon brodo incide decisamente poco nel costo finale di un piatto, ma i risultati possono essere sorprendenti.*





## Brodo Granulare Campagnolo

Brodo di carne superiore, ad alto contenuto di estratto di carne bovina Argentina di 1ª qualità e zaiferrano. Sapore ricco ed armonioso, tipico del buon brodo di carne. Ha carattere universale di alta qualità. Per la sua delicatezza e il suo profumo è il prodotto ideale per la preparazione di brodi, minestre speciali, zuppe, risotti, e per esaltare ed armonizzare, senza appesantire, il sapore di tutti i piatti come salse, sughi, carni in genere e contorni.



CODICE	DG109
Formato	barattolo
Peso netto	1 kg
Imballo	6 barattoli
Strati per pallet	6
Colli per pallet	66
Ean	8033011104827

RESA  
MEDIA



50 litri di brodo



## Brodo Granulare Classico

Brodo di carne superiore, con estratto di carne bovina Argentina di 1ª qualità e verdure di prima scelta. Dal sapore intenso ma equilibrato, in cui tutti i suoi componenti si bilanciano perfettamente. Ha carattere universale di alta qualità. È il prodotto ideale per la preparazione di brodi, minestre, zuppe e risotti, o per insaporire delicatamente salse, sughi e piatti di carne in genere.



CODICE	DG101
Formato	barattolo
Peso netto	1 kg
Imballo	6 barattoli
Strati per pallet	6
Colli per pallet	66
Ean	8033011102496

RESA  
MEDIA



50 litri di brodo





## Brodo Granulare Ortolano

Brodo magro, dal profumo fragrante e dal sapore delicato e piacevole, tipico del buon brodo di verdure. 100% vegetale, senza lattosio, con verdure disidratate di prima scelta. Ideale nella preparazione di brodi vegetali e per dare un tocco particolare di sapore alle preparazioni a base di verdure come risotti, zuppe, vellutate, salse, secondi piatti e contorni.



100%  
Vegetale

CODICE	DG106
Formato	barattolo
Peso netto	1 kg
Imballo	6 barattoli
Strati per pallet	6
Colli per pallet	66
Ean	8033011104353

RESA  
MEDIA



50 litri di brodo



## Brodo Granulare ai Funghi Porcini

Una specialità con il 7% di funghi porcini selezionati di 1ª qualità in briciole e in polvere. Profumo e aroma intenso. Colore ambrato. Ideale per arricchire ed esaltare il sapore di piatti a base di funghi come zuppe, risotti, vellutate, pasticci, trifolature, ripieni per la pasta, torte salate, salse, sughi, secondi piatti e contorni. Ottimo anche per dare un tocco di gusto particolare e sfizioso a molte altre ricette.



CODICE	DG102
Formato	barattolo
Peso netto	500 g
Imballo	6 barattoli
Strati per pallet	10
Colli per pallet	110
Ean	8033011104810

RESA  
MEDIA



25 litri di brodo





## Brodo Granulare Pesce

Speciale ricetta a base di una ricca e pregiata miscela di pesci e crostacei in polvere e liofilizzati. Colore chiaro. Sapore ricco e armonioso, tipico del buon brodo di pesce. Per la sua delicatezza e il suo profumo, è particolarmente adatto per preparare ed arricchire brodi di pesce, zuppe, risotti, vellutate, salse, sughi, secondi piatti e contorni e dovunque serva un aiuto per arricchire ed esaltare il sapore dei piatti a base di pesce.



CODICE	DG103
Formato	barattolo
Peso netto	500 g
Imballo	6 barattoli
Strati per pallet	10
Colli per pallet	110
Ean	8033011102373

RESA  
MEDIA



25 litri di brodo



## Brodo Granulare Vegetale

Brodo magro 100% vegetale, ad elevata tollerabilità e digeribilità. Non contiene glutammato, lattosio, glutine ed OGM. Gusto pieno ed armonioso, tipico del buon brodo di verdure. Ideale nella preparazione di brodi, minestre e come insaporitore, in sostituzione del sale, per dare "succulenza" alle preparazioni in genere.



Senza  
glutammato

CODICE	DG110
Formato	barattolo
Peso netto	500 g
Imballo	6 barattoli
Strati per pallet	10
Colli per pallet	110
Ean	8033011104834

RESA  
MEDIA



25 litri di brodo





## Fondi di cottura

I fondi culinari sono brodi concentrati, ricchi di sapore, che si ottengono dalla cottura prolungata di pezzi di carne o pesce, con l'aggiunta di erbe aromatiche, spezie e profumi.

Il brodo concentrato che si ottiene, filtrato e sgrassato, viene utilizzato, come base, insieme ad altri ingredienti, nella preparazione di salse classiche e creative o, tal quale, per completare e dare corpo a piatti come zuppe, risotti, sughi, contorni e altri piatti a base di carne o pesce.

## I vantaggi

dei Fondi Granulari Dega

- facilmente dosabili
- rapidamente solubili
- pronti in 1 minuto
- non salano
- leggermente legati
- pratici ed igienici



## Roux Bianco Granulare

Legante istantaneo di qualità a base di farina di frumento speciale. Si scioglie completamente e in modo rapido nei liquidi caldi e ne aumenta la densità e la cremosità, senza formare grumi e senza alterare il sapore. È indicato per legare ed addensare salse, fondi di cottura, sughi, zuppe, creme, dessert, ecc. Ottimo anche nella preparazione di bechamella.



<b>CODICE</b>	DG111
<b>Formato</b>	barattolo
<b>Peso netto</b>	600 g
<b>Imballo</b>	2 barattoli
<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Colli per pallet</b>	210
<b>Ean</b>	8033011104841



## Fondo Bruno Granulare

È un fondo granulare, non salante, leggermente legato, dall'aroma intenso e gradevole di carne. Ideale come base culinaria per la preparazione di salse classiche e creative, per accompagnare carni rosse, bianche, selvaggina; per allungare i fondi di cottura ed arricchire di gusto zuppe, risotti, sughi, intingoli.



<b>CODICE</b>	DG117
<b>Formato</b>	barattolo
<b>Peso netto</b>	800 g
<b>Imballo</b>	6 barattoli
<b>Strati per pallet</b>	8
<b>Colli per pallet</b>	66
<b>Ean</b>	8033011104858

## Fumetto di Pesce Granulare

Una ricetta ricca di pesce e crostacei per piatti davvero speciali. È un fumetto granulare, non salante, leggermente legato, dal sapore intenso e raffinato, tipico del miglior fumetto tradizionale. Ideale come base per realizzare salse da accompagnare a pesci e crostacei e per arricchire di gusto fondi di cottura, sughi, risotti, zuppe e piatti di pesce in genere.



<b>CODICE</b>	DG118
<b>Formato</b>	barattolo
<b>Peso netto</b>	800 g
<b>Imballo</b>	6 barattoli
<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Colli per pallet</b>	66
<b>Ean</b>	8033011104865

