

BRODO BARATTALA

Mit Brodo Barattala können Sie im Nu gesunde Suppen zubereiten, Ihren Risotto und Ihre Ramen-Nudeln in Schwung bringen oder endlich die Klassiker der Küchen Europas richtig nachkochen. Dabei besteht die Brühe bloß aus Wasser, Huhn, Karotte – und sehr viel Zeit.

Herstellung | Brodo Barattala besteht aus Wasser, Hühnerfleisch mit Knochen (45%) und Karotten. Die Zutaten werden 24 Stunden lang gekocht, dann wird der Saft gefiltert und in Flaschen abgefüllt. Die Brühe wird nicht pasteurisiert und durch keinerlei Zusätze stabilisiert oder verändert. Sie enthält deshalb nebst Kollagen und Eiweiß eine ganze Reihe von gesunden Stoffen und stellt so eine wahre Wohltat für den Organismus dar. Brodo Barattala wird mit Schweizer Know-how in einer Fabrik im Süden Ungarns aus lokalen Ingredienzien hergestellt.

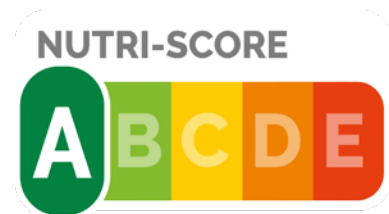
Gut | Bis ins späte 19. Jahrhundert hinein war es eine Selbstverständlichkeit, dass jede Küche ihre eigenen Brühen herstellte, die Basis zahlloser Rezepte waren. Dann kam der Brühwürfel und unsere Geschmacksknospen gewöhnten sich daran, eine Mischung aus Hefeextrakt und Salz als Brühe zu akzeptieren. Brühwürfel sind billig und praktisch – allerdings verleihen sie allen Speisen einen bestimmten, leicht künstlichen Bratenduft. Und der stört anspruchsvolle Köchinnen und Köche, weshalb sie längst wieder dazu übergegangen sind, ihre Brühen selbst herzustellen. Das ist allerdings so aufwendig, dass es in privaten Küchen nur selten gemacht wird. Brodo Barattala bietet dem anspruchsvollen Gaumen eine grundlegende, für die gute Küche europäischen Stils unverzichtbare Zutat: Beste Brühe ohne Mühe.

Gesund | Brodo Barattala steckt voller wertvoller Inhaltsstoffe, denn im Verlauf der sehr langen Kochzeit geben die Hühnerknochen alles her, was in ihnen steckt. Insbesondere ist die Brühe reich an Eiweiß und Kollagen. Gleichzeitig ist Brodo Barattala fettarm und frei von Zucker oder Zusatzstoffen jeglicher Art. Das macht dieses natürliche Elixier zu einer hervorragenden Kost für das moderne Leben und zu einem hochwertigen Bestandteil jeder bewussten Ernährung. Seit Jahrhunderten kochen Menschen auf der ganzen Welt Knochen und Bindegewebe aus. Sie trinken die Brühe, um ihre Gesundheit zu erhalten oder eine ganze Reihe von Beschwerden zu kurieren. Denn Knochenbrühe steht im Ruf, die Gelenke zu stärken, die Verdauung zu verbessern, Erkältungen zu lindern, Entzündungen zu hemmen, den Schlaf zu fördern und dem Körper bei der Aufnahme von Eiweiß zu helfen.

Charakter und Verwendung | Brodo Barattala hat eine blassgelbe Farbe und riecht nach gekochtem Fleisch mit Gemüse. Kalt hat die Brühe eine gelatinöse Konsistenz, beim Erhitzen verflüssigt sie sich. Der Knochensaft wird ohne jede Aromazutat hergestellt und kann auf vielfältige Weise abgeschmeckt werden, etwa mit Salz, Ingwer, Sherry, Zitrone, Gewürzen... Brodo Barattala kann einfach leicht erhitzt getrunken werden oder Teil ausgeklügelter Zubereitungen sein.



Gut für die Linie | Brodo Barattala ist auch gut für die Linie, denn die Suppe enthält nur wenige Kalorien und verwöhnt den Körper dennoch mit einem anhaltenden Gefühl wohliger Sättigkeit. Viele, die Brodo Barattala in ihre tägliche Diät einschließen, fühlen sich nicht nur genährt, sondern auch wohl in ihrem Körper und guten Mutes.



Auf der Nutri-Score-Skala erhält Brodo Barattala die Kennzeichnung A für höchste Nährwertqualität.

Beispiele für Speisen, die mit Brodo Barattala noch besser schmecken:

- Bündner Gerstensuppe
- Bœuf bourgignon
- Chili con carne
- Gulasch
- Kürbissuppe
- Minestrone
- Osso bucco
- Paëlla
- Ragù à la Bolognese
- Risotto
- Ramen-Nudel-Suppe
- Thom Khaa
- Tortellini in Brodo

