

HASŁO	bulionetka
DEFINICJA	«bulion o półpłynnej konsystencji, wytworzony na bazie mrożonych warzyw, wywaru lub ekstraktu z mięsa oraz natki pietruszki»
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Co ciekawe, bulionetka zawiera o 40 proc. mniej soli i o połowę mniej tłuszczu w porównaniu do standardowych bulionów w kostkach</i> (se.pl). <i>Bulionetka dopełnia i wzbogaca smak wszystkich składników potrawy, sprawia, że smakuje ona wyśmienicie</i> (knorr.pl).
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
DATA	Rejestracja hasła: 03.10.2015, 16.17, ostatnia aktualizacja hasła: 01.12.2015, 22.31
AUTOR	Patrycjusz Pilawski
REDAKTOR	Paweł Ciach