



## Englert oksefond 200 ml

Englert oksefond er utmerket til alle type storferetter. Den gir en smaksforsterkende effekt i ulike type supper og sauser.

Historien om produsenten Englert startet for ca 150 år tilbake. Dette er et tysk familiedrevet selskap som leverer delikatessespesialiteter som supper, fond, paier og sauser. I deres produkter ligger det mye manuelt arbeid. Englerts fonder er utarbeidet fra ekstrakter av fisk, kjøtt, eller grønnsaker, krydret med urter og krydder. Produksjonen av dette er tid- og arbeidskrevende, noe som kreves for å få frem den beste smaken av alle råvarene. Resultatet er et kvalitetsprodukt som fungerer som et perfekt utgangspunkt for supper og sauser.

<b>Produktnummer</b>	451074
<b>EPD-nummer</b>	793448
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 7 9 3 4 4 8 \*

Oksefond passer perfekt til alle retter som inkluderer storfe. Velegnet til supper og sauser. Englert sine fonder er ferdig redusert og brukes som grunnlag for supper og sauser. Ønsker man en enda kraftigere smak, kan fonden reduseres ytterligere.

En rik, fremtredende og kraftig smak, som forsterker enhver rett.