



Oscar oksefond konsentrert 1 l

Oksefond med kraftig og rik smak

Oscar oksefond konsentrert reduserer forberedelsestiden og sikrer ensartet smak. Den er lett oppløselig.

| | |
|-------------------------|---------|
| Produktnummer | 451107 |
| EPD-nummer | 5195326 |
| Antall i kartong | 4 |



* 5 1 9 5 3 2 6 *

Dette er en kraftig oksefond som gjør seg godt til tyngre retter og mørke sauser. Bruk den som base i rødvinssausen eller til sammenkokte retter som Boeuf Bourguignon. Kan brukes i både kalde og varme retter.

Dosering: 20-30 ml pr 1 liter kokende vann.

Oscar oksefond konsentrert har god dybde og autentisk smak.