



## Oscar oksefond konsentrert 1 l

### Oksefond med kraftig og rik smak

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

<b>Produktnummer</b>	451107
<b>EPD-nummer</b>	5195326
<b>Antall i kartong</b>	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 rødvinssauser 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.