



Borde frysetørket steinsopp 6 g

Frysetørket steinsopp. Bordes "Quick & Cook"-serie er rask og enkel å bruke, og klar til bruk.

Borde holder til i Frankrike, i byen Saugues og ble grunnlagt i 1920 av franskmannen Alexandre Borde. De begynte med produksjon av tørket sopp allerede i 1923. I dag leverer de også frossen og frysetørket sopp. Steinsopp er den mest kjente av skogssoppene. Den vokser rikelig i fjellskoger under bøk, grantrær, samt eik og kastanjetrær på slettene og i åsene. Spesifikke værforhold er avgjørende for soppens gode vekst og vil avgjøre mengden som kan plukkes. Denne soppen finnes alene eller i grupper på to til tre. Borde frysetørket steinsopp er 100% naturlig.

Produktnummer	190069
EPD-nummer	6240840
Antall i kartong	12



* 6 2 4 0 8 4 0 *

Bordes "Quick & Cook"-serie er rask og enkel å bruke, og klar til bruk. Fyll glasset med vann, kraft eller matfløte, rist glasset og hell i en varm panne. Varmes i to minutter. Passer perfekt til sauser, stuinger og som smakstilsetter. Dette er den mest brukte soppen i det italienske kjøkkenet med klassikere som for eksempel pasta med steinsoppsaus.

Fyll glasset med vann eller fløte, rist godt, og stek i varm panne i 2 minutter.

Frysetørking er en prosess som trekker vann fra maten ved hjelp av vakuum. Denne teknikken fjerner mer vann enn tradisjonell tørking og konsentrerer smakene. Soppen holder seg svært godt over lang tid, uten å forringe smaken. Steinsopp har en aromatisk og nøtteaktig smak.