



Oscar premium fermentert hvitløkspasta 580 g

Fermentert hvitløk med kraftig og rik smak

Fermentert hvitløk er en tradisjonell, asiatisk metode for konservering av hvitløk hvor løken tørkes under kontrollerte varme- og fuktforhold. Fermentert hvitløk har vært brukt i Asia i århundrer, men har først nylig funnet veien til det Europeiske kjøkkenet. Fermenteringsprosessen omdanner den intense, skarpe smaken til en mild hvitløkssmak full av umami. Også kalt svart hvitløk.

Produktnummer

451130

EPD-nummer

6515357

Antall i kartong

6



Klar til bruk, både kald og varm. Brukes til tilsmaking av sauser og sammenkokte retter eller smør den rett på en biff like etter steking.

Dosering: 10-40 g/l avhengig av bruk. Kan brukes i både kalde og varme retter.

En ren, intens smak av fermentert hvitløk, med milde undertoner av balsamico, sviske og lakris. Lav dosering og høy smaksintensitet.