



Oscar premium mørk kalvefondpasta 600 g

OSCAR® premium kalvefondpasta er velegnet som base og smaksforsterker til brune sauser og gryteretter, til braisering og glasering av grønnsaker. Med mørk kalvefond pasta får du en intens kalvesmak fra kalvekjøttets demi glace, kalveekstrakt og oksefond konsentrat. Den kraftige kjøttsmaken suppleres med smak fra aromatiske grønnsaker. OSCAR® har utviklet en serie med produkter med rene, autentiske og intense smaker til profesjonell matlaging, der du som kokk sparer mye tid.

OSCAR® har fått ny eier, Solina. Deres mål, visjon og fokus forblir det samme. Å inspirere til kreativitet og innovasjon, samt levere de beste fondene, buljonger, sauser og supper til profesjonelle kokker. OSCAR® (tidligere Puljonki) tilbyr førsteklasses produktløsninger. Deres viktigste styrke ligger i deres dedikasjon og fokus på naturlige produkter, som gir en nøyre produksjonsprosess og overlegen produktkvalitet.

Produktnummer	451132
EPD-nummer	6662472
Antall i kartong	6



* 6 6 6 2 4 7 2 *

Bruk pasten til å lage kraftige sauser, gi dine stekte retter ekstra dybde, glasere grønnsaker for å tilføre dem en skinnende overflate og ekstra smak. Produktet løses lett opp, som gjør det praktisk og lett å jobbe med på kjøkkenet. Du vil tilføre en autentisk smak ved bruk av den mørke kalvefonden. Pisk inn pasten i kokende eller kaldt vann, la det småkoke i 5 minutter. Til sausbasen bruk 100 gram per 1 liter vann, 600 gram gir 6 liter sausbaser. Til fondbasen bruk 50 gram per 1 liter vann, 600 gram gir 12 liter fondbase.

Pisk produktet i kokende eller kaldt vann. Kok opp og la det småkoke i 5 minutter. Dosering: Til sausbaser brukes 100 g pr. 1 liter vann. Til fondbase brukes 50 g pr. 1 liter vann.

Mørk kalvefond pasta har en intens kalvesmak fra kalvekjøttets demi glace, kalveekstrakt og oksefond konsentrat. Den kraftige kjøttsmaken suppleres med smak fra aromatiske grønnsaker. OSCAR® har utviklet en serie med produkter med rene, autentiske og intense smaker til profesjonell matlaging, der du som kokk sparer mye tid.