



Oscar premium stekt kyllingpasta 640 g

OSCAR® premium kyllingfond paste anvendes som smaksforsterker til stekt fjærkre. Bruk den som base og smaksforsterker til fylldige sauser, braisering, glasering av grønnsaker, og vinagrette. Kombinasjonen av fylldig kyllingsaus og den delikate smaken av stekt kjøtt og skinn, gir denne kyllingkraften karakter og styrke. 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 nøyte produksjonsprosess og overlegen produktkvalitet.

Produktnummer	451133
EPD-nummer	6662548
Antall i kartong	6



* 6 6 6 2 5 4 8 *

OSCAR® premium kyllingfond paste anvendes som smaksforsterker til stekt fjærkre som kylling, and, kalkun og høns. Du kan pensle pastaen på stykningsdelene før og under steking. Anbefaler å prøve den på piggvar og kamskjell. Bruk pastaen som base og smaksforsterker til fylldige sauser, braisering, glasering av grønnsaker, vinagrette og buljong. 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 stekte kyllingfonden. Pisk inn pasten i kokende eller kaldt vann, la det småkoke i 3 minutter. Til fondbasen bruk 80 gram per 1 liter vann, 640 gram gir 8 liter fondbase.

Pisk produktet i kokende eller kaldt vann. Kok opp og la det småkoke i 3 minutter. Dosering: Til fondbase brukes 80 g pr. 1 liter vann.

Den stekte kyllingfond pastaen har en delikat smak av stekt kjøtt og skinn, med karakter og styrke. OSCAR® har utviklet en serie med produkter med rene, autentiske og intense smaker til profesjonell matlaging, der du som kokk sparer mye tid.