

Larnaudie andefett 340 g

En smaksforsterker som passer utmerket til confitering.

Jean Larnaudie er en fransk leverandør som holder til i Figeac, i Midi-Pyrénées. Firmaet startet opp i 1950 med produksjon av tradisjonsrik mat fra distriktet og spesialiserte seg spesialiserte seg tidlig på kvalitetsprodukter av and. Jean Larnaudie har forpliktet seg til å videreføre det de ser på som frankrikets største mat arv, og den dag i dag blir disse delikatessene tilvirket for hånd og behandlet med respekt for tradisjon og kvalitet.

Produktnummer	451048
EPD-nummer	6678593
Antall i kartong	6

6678593

Andefett kan du bruke til å confitere kylling eller andelår, eller du kan bruke det i stedet for smør i steking, baking, sauser eller annet som en smaksforsterker.

Andefett har masse smak, og brukes derfor ofte til å confitere eksempelvis sopp, grønnsaker eller annet kjøtt.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet