

Oscar muslingfond konsentrat 1 l

OSCAR® Blåskjellkraft konsentrat gir deg en behagelig mild, søtlig og autentisk smak av blåskjell, slik du kjenner den fra klassiske moules marinières. Du slipper bryet med å rense blåskjell, og du unngår sand i rettene dine.

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 nøye produksjonsprosess og overlegen produktkvalitet.

Produktnummer	451124
EPD-nummer	6837223
Antall i kartong	4

6837223

Fonden benyttes til klassiske retter som moules marinières, spaghetti Vongole, moules frites, andre blåskjellpastaer, supper og sauser.

Tilberedning: 20-30 ml pr. liter kokende vann. Kan brukes i både varme og kalde retter. Kan oppløses i kokende vann, eller tilsettes direkte til retten.

OSCAR® Blåskjellkraft konsentrat gir deg en behagelig mild, søtlig og autentisk smak av blåskjell, slik du kjenner den fra klassiske moules marinières. Du slipper bryet med å rense blåskjell, og du unngår sand i rettene dine. Du kan redusere mengden blåskjell i retten og likevel beholde en intens og autentisk blåskjellsmak, ettersom kraften vil fremheve smaken. Prøv fonden med fløte, eller i kombinasjon med andre av OSCAR®s sortiment, eksempelvis fiskebuljonger eller konsentrater og OSCAR® Premium Hvitvinsreduksjon. 1 liter konsentrat gir opptil 51 liter kraft. Oppbevares tørt og kjølig, etter åpning i kjøleskapet, ristes før bruk. Laktose- og glutenfri.