

Gautschi cumberlandsaus 150 g



Velsmakende og pikant saus med fruktig smak. Selvskreven til viltpaté, men også velegnet til viltkjøtt, skinkestek eller lam, samt gås- og andelever

Cumberlandsaus er en gammel klassiker. Den ble i sin tid oppkalt etter hertugen av Cumberland som hadde tilknytninger til Hannover i Tyskland der sausen ble laget første gang. Gautschi som er vår sveitsiske leverandør har eksistert siden 1970 og produserer ulike typer sauser for fondue, kjøtt og fiskeretter. Vår produsent er opptatt av kvalitet gjennom hele prosessen og er både ISO 9001- og BRC sertifisert.

Cumberland saus er en fruktbasert saus som er selvskreven til vilt- og annen kjøttpaté, men også velegnet til viltkjøtt, skinkestek eller lam. Den er også utmerket som tilbehør til gås- eller andelever.

Dette er en velsmakende saus med frisk aroma. Den har en lett, søtlig smak av rips og appelsin, med hint av sennep og brandy. Denne sausen har en mørk rød-oransje farge, med små biter av appelsinskall.