

Englert kalvefond 200 ml



Englerts kalvefond egner seg godt til marinader, eller som smaksforsterker i gryteretter.

Historien om produsenten Englert startet for ca 150 år tilbake. Dette er et tysk familiedrevet selskap som leverer delikatessespesialiteter som supper, paier og sauser. I deres produkter ligger det mye manuelt arbeid. Englerts fonder er utarbeidet fra ekstrakter av fisk, kjøtt, eller grønnsaker, krydret med urter og krydder. Produksjonen av dette er tid- og arbeidskrevende, noe som kreves for å få frem den beste smaken av alle råvarene. Resultatet er et kvalitetsprodukt som fungerer som et perfekt utgangspunkt for supper og sauser.

Passer utmerket til bruk i ulike gryteretter og sauser. Kan også brukes som marinade til kjøtt eller sette et ekstra preg på karbonadene dine! Englert sine fonder er ureduserte buljonger, som brukes til grunnlag for supper og sauser. De skal ikke blandes med vann, men reduseres for å brukes oppnå ønsket smak.

Kalvefond har en kraftig smak.