

Oscar oksefond konsentrert 1 l



Oksefond med kraftig og rik smak

Oscar oksefond konsentrert reduserer forberedelsestiden og sikrer ensartet smak. Den er lettoppløselig og har lang holdbarhet både før og etter åpning.

Dette er en kraftig oksefond som gjør seg godt til tyngre retter og mørke sauser. Bruk den som base i rødvinsausen eller til sammenkokte retter som Bœuf Bourguignon. Kan brukes i både kalde og varme retter.

Dosering: 20-30 ml pr 1 liter kokende vann.

Oscar oksefond konsentrert har god dybde og autentisk smak.