

Oscar fermentert hvitløk 450



Fermentert hvitløk med kraftig og rik smak

Fermentert hvitløk er en tradisjonell, asiatisk metode for konservering av hvitløk hvor løken tørkes under kontrollerte varme- og fuktforhold. Fermentert hvitløk har vært brukt i Asia i århundrer, men har først nylig funnet veien til det Europeiske kjøkkenet. Fermenteringsprosessen omdanner den intense, skarpe smaken til en mild hvitløkssmak full av umami.

Klar til bruk, både kald og varm. Brukes til tilsmaking av sauser og sammenkokte retter eller smør den rett på en biff like etter steking.

dosering: 10-40 g/l avhengig av bruk. kan brukes i både kalde og varme retter.

En ren, intens smak av fermentert hvitløk, med milde undertoner av balsamico, sviske og lakris. Lav dosering og høy smaksintensitet.