



Oscar oksefond konsentrert 1 l

Oksefond med kraftig og rik smak

Oscar oksefond konsentrert reduserer forberedelsestiden og sikrer ensartet smak. Den er lett oppløselig.

Produktnummer	451107
EPD-nummer	5195326
Antall i kartong	4



Dette er en kraftig oksefond som gjør seg godt til tynge retter og mørke sauser. Bruk den som base i rødvinssausen eller til sammenkokte retter som Boeuf 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.