



Oscar stekt smak 1 l

Stekt smak fond med kraftig og rik smak

Det tar tid og oppmerksomhet å skape den rette stekte smak, som kommer fra karamellisering av proteiner og sukker i grønnsaker og kjøtt. Oscar stekt smak reduserer forberedelsestiden og sikrer ensartet smak.

Varenr.	451109
EPD nr.	5195367
Antall i kartong	4

Klar til bruk, både kald og varm. Man kan anvende den for å fremheve de eksisterende smaksnyansene i retten, eller den kan fungere som grunnsmak. Brukes til tilsmaking av sauser og sammenkokte retter, kalde sauser og dressinger.

Dosering: 20-40 ml pr 1 liter kokende vann. Kan brukes i både varme og kalde retter. Tilsettes direkte i retten.

Lav dosering og høy smaksintensitet. Mange tradisjonelle retter har det til felles at de har den brune, stekte overflaten og er rike på umami smak. Umami smaken gir opplevelse av kjøttkraft og velsmak.

