



## Oscar kalvefond konsentrert 1 l

### Kalvefond med kraftig og rik smak

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

<b>Produktnummer</b>	451102
<b>EPD-nummer</b>	5192950
<b>Antall i kartong</b>	4



Med Oscar kalvefond konsentrert får man en god base å arbeide med. Den gir deg et hav av muligheter både innenfor det klassiske kjøkken, men også det moderne. Man kan med fordel bruke fonden til å finjustere suppen og sausen med, til å gi gryteretter litt ekstra kraft og smak eller til å bygge opp en rett fra bunnen.

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

Den milde sødmen vi kjenner fra kalven er karakteristisk for denne autentiske fonden.