



Borde frysetørket soppmix 6 g

Frysetørket soppmiks med kantareller, smørsopp, steinsopp og østerssopp. Bordes "Quick & Cook"-serie er rask og enkel å bruke, og klar til bruk.

Borde holder til i Frankrike, i byen Saugues og ble grunnlagt i 1920 av franskmannen Alexandre Borde. De begynte med produksjon av tørket sopp allerede i 1923. I dag leverer de også frossen og frysetørket sopp. Bordes frysetørkede soppmix er 100% naturlig.

Produktnummer	190067
EPD-nummer	6240790
Antall i kartong	12



* 6 2 4 0 7 9 0 *

Bordes "Quick & Cook"-serie er rask og enkel å bruke, og klar til bruk. Fyll glasset med vann, kraft eller matfløte, rist glasset og hell i en varm panne. Varmes i to minutter. Perfekt for å lage villsoppsaus. Også ideell til sauser, stuinger og som smakstilsetter.

Fyll glasset med vann eller fløte, rist godt, og stek i varm panne i 2 minutter.

Frysetørring er en prosess som trekker vann fra maten ved hjelp av vakuum. Denne teknikken fjerner mer vann enn tradisjonell tørring og konsentrerer smakene. Soppen holder seg svært godt over lang tid, uten å forringe smaken. Miksen inneholder like mengder kantareller, smørsopp, steinsopp og østerssopp.