



Borde frysetørket morkel 6 g

Frysetørkede morkler. 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. Disse morkeltoppene fra Borde betegnes som «ekte morkler» - de som tilhører Morchella-slekten og er blant en av de store delikatessene man kan finne på vårparten, hovedsakelig i april og mai. Bordes frysetørkede morkler er 100% naturlige.

Produktnummer

190068

EPD-nummer

6240832

Antall i kartong

12



* 6 2 4 0 8 3 2 *

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. Denne soppen passer perfekt til fjærfe eller kalvekjøtt. Den brukes ofte sammen med pasta eller i en risotto. Morellens intense aromaer og smaker gjør at den også fungerer godt sammen med vårgrønnsaker.

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 tørking og konsentrerer smakene. Soppen holder seg svært godt over lang tid, uten å forringe smaken. Morkler har en unik nøtteaktig smak. Utseendemessig ligner de litt på kongler, med langs- og tverrgående furer. Fargen varierer fra gråbeige til gråbrun.