



## Borde frysetørket kantareller 6 g

Frysetørket kantarell. 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 kantarell er 100% naturlig.

**Produktnummer**

190070

**EPD-nummer**

6240857

**Antall i kartong**

12



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. Passer perfekt til sauser, stuinger, pasta, til kjøtt 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 tørking og konsentrerer smakene. Soppen holder seg svært godt over lang tid, uten å forringe smaken. Kantarellen er mild på smak, med aromaer av steinfrukter og florale toner. Aprikos-, fersken- eller appelsin aromaer dominerer i denne soppen, og ettersmaken minner om pepper. Kantareller har en gul til oransje farge, med en rund og lett buet krone.