



JADARR fiskesaus 250 ml

Jadarr fiskesaus er en konsentrert smaksforsterker rik på umami, laget av naturlige norske råvarer, produsert på Jæren. Fiskesausen er laget av villfanget norsk sild og havsalt, er naturlig fermentert i 11 måneder, som gir en kompleks smak og unik aroma. Sausen er ideell til pasta, gryteretter, fisk, kjøtt og grønnsaker. Pensle eller bruk som base i sauser, marinader eller dressinger. Jadarr fiskesaus er et kulinarisk samarbeid mellom stjernekokk Kjartan Skjelde og matforsker Trung Nguyen, der Norge møter Vietnam. Det unike korkdesignet gjør det enkelt å dosere for å oppnå ønsket smaksnivå. Oppbevares i kjøleskap etter åpning for best kvalitet.

Jadarr blir håndverksmessig fremstilt i et kulinarisk verksted i Voll på Jæren, syd for Stavanger. Den geografiske beliggenheten fungerer ikke bare som en inspirasjonskilde, den har også formet hele produksjonsprosessen og spiller en avgjørende rolle for produktets kvalitet og autentiske karakter. Området er berømt for sin tilgang til fersk fisk av høy kvalitet. Jadarr er en delikat og eksklusiv fiskesaus som er skapt i samarbeid mellom stjernekokk Kjartan Skjelde og matforsker og produktutvikler Trung Nguyen. Ved å forene det beste fra to matkulturer fra Norge og Vietnam, er det skapt et produkt av uovertruffen kvalitet. Resultatet er en perfekt balanse mellom gastronomi, tradisjon og innovasjon.

Produktnummer	830000
EPD-nummer	6581805
Antall i kartong	4



Jadarr fiskesaus er en høykvalitets smaksforsterker og kan brukes i nesten alle retter, spesielt til pasta, gryteretter, sjømat, kjøtt og grønnsaker. Den kan pensles over kjøtt før steking, brukes som base i marinader eller dressinger, og tilfører en ekstra smaksdimensjon til både asiatiske og vestlige retter. Denne flytende sausen tilfører en dyp umami smak, og er et essensielt produkt for alle som ønsker å skape unike smaksopplevelser fra sitt kjøkken.

Inneholder søtstoff. Saltkrystaller og sedimenter av fiskeprotein kan dannes naturlig i flasken pga. endringer i temperatur, dette har ingen betydning for smak, kvalitet eller holdbarhet.

Jadarr fiskesaus har en konsentrert umami smak med mild og balansert duft. Sausen gir en fyldig smak uten å dominere retten, og tilfører en naturlig dybde som fremhever andre smaker. Bare noen få dråper er nok til å løfte dine favorittretter til nye høyder. Konsistensen er flytende, og det unike korkdesignet gjør det enkelt å dosere for å oppnå ønsket smaksnivå. Jadarr fiskesaus produseres etter en autentisk metode som bevarer smaken av villfanget norsk sild og havsalt. Den naturlige fermenteringsprosessen foregår i 11 måneder som gir den fineste fiskeekstrakt med en unik aroma. Oppbevares i kjøleskap etter åpning for best kvalitet. Saltkrystaller og sedimenter av fiskeprotein kan dannes naturlig i flasken grunnet endringer i temperatur, dette har ingen betydning for smak, kvalitet eller holdbarhet.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet