



Oscar premium hvitvinsreduksjon 580 g

OSCAR® Premium hvitvinsreduksjon gir en god smak av hvitvin, sjalottløk og syre til enhver rett. Hvitvinsreduksjonen brukes ofte for å gi retten et snev av friskhet, fruktighet og syre, og egner seg godt til lettere retter som blant annet fisk og fjærkre. OSCAR® har utviklet en serie med produkter med rene, autentiske og intense smaker til profesjonell matlaging, der du som kokk sparer mye tid.

OSCAR® har fått ny eier, Solina. Deres mål, visjon og fokus forblir det samme. Å inspirere til kreativitet og innovasjon, samt levere de beste fondene, buljonger, reduksjoner, sauser og supper til profesjonelle kokker. OSCAR® (tidligere Puljonki) tilbyr førsteklasses produktløsninger. Deres viktigste styrke ligger i deres dedikasjon og fokus på naturlige produkter, som gir en nøyte produksjonsprosess og overlegen produktkvalitet.

Produktnummer 451136
EPD-nummer 6707749
Antall i kartong 6



* 6 7 0 7 7 4 9 *

Bruk 10-40 gram per liter, avhenger av type rett. Reduksjonen brukes for å gi retten en smak av friskhet, fruktighet og syre, og egner seg godt til lettere retter som blant annet fisk og fjærkre.

Dosering: 10-40 gram per liter, avhengig av bruk.

OSCAR® Premium hvitvinsreduksjon gir en god smak av hvitvin, sjalottløk og syre.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet