

EAN: 5 740034 300008



Kornfond

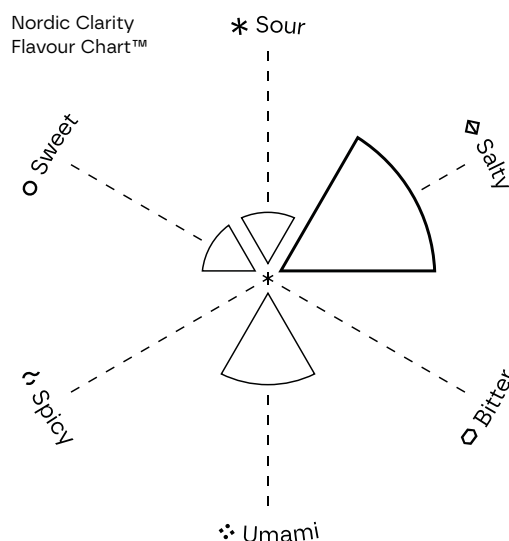
koncentreret

Kornfond er som en traditionel fond – bare helt naturlig. Vi fermenterer økologisk dansk perlebyg, så fonden giver fylde og umami i dine retter. Brug den som du plejer at bruge koncentreret fond og overrask dine smagsløg.

Kornfond er en alsidig tilsmagning, der gør sig godt i bl.a. saucer, supper, marinader og sammenkogte retter.

A classic stock – but purely natural. By fermenting organic, Danish pearl barley, we create a stock that enriches your dishes with depth and umami. Use it as you normally use a stock and give your taste buds a surprise.

Kornfond is a flexible seasoning that works well in sauces, soups, marinades, and stews.



◆ Salt

Ansvarlighed, smager af mere

| Næringsindhold / Nutritional value | pr. 100 ml |
|--|------------------|
| Energi / Energy | 253 kJ / 60 kcal |
| Fedt / Fat | 0 g |
| - heraf mættede fedtsyrer / of which saturates | 0 g |
| Kulhydrat / Carbohydrate | 13 g |
| - heraf sukkerarter / of which sugars | 8,6 g |
| Protein | 1,9 g |
| Salt | 8,7 g |

| Ingredienser / Ingredients: |
|--|
| Vand / Water |
| PERLEBYG* / PEARL BARLEY* (37%) |
| Salt / Salt |
| Fermenteringskultur / Fermentation culture |
| Pasteuriseret / Pasteurised |
| *Dansk, økologisk / *Danish, organic |

Brug / Use:

Opbland 1:6 for smagsintensitet som i færdigkøbt fond eller demi glace / Dilute at a 1:6 ratio for the flavour intensity of ready-to-use stock or demi-glace.

Holdbarhed / Durability:

Opbevares køligt og væk fra direkte sollys. Bruges inden for 1 måned / Store in a cool place away from direct sunlight. Use within 1 month.



Klimaaftryk¹ / Climate footprint¹:
0.404 kg CO₂-eq/L

