

EAN: 5 740034 300190



Getreidefond

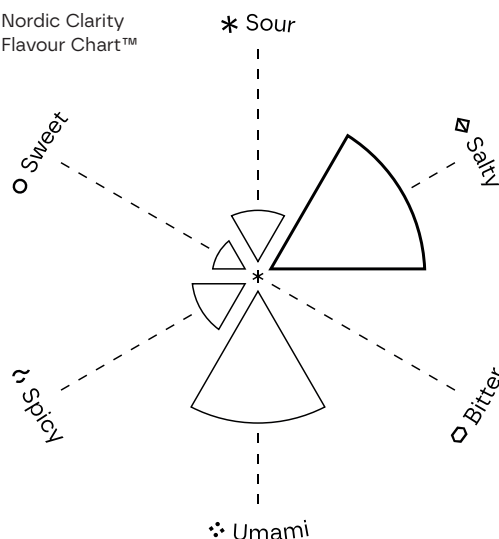
konzentriert (glutenfrei)

Dieser natürliche Geschmacksgeber ist glutenfrei und eignet sich für Saucen, Suppen, Marinaden und Schmorgerichte. Er ist die ideale Alternative zu traditionellem Fond, wenn ein gemüsebetontes, würziges Aroma gefragt ist.

Mit Quinoa als Basis hat er eine krautige, leicht pfeffrige Note – er ist grüner und komplexer als unser klassischer Getreidefond.

A natural flavouring – entirely gluten free – that adds depth to sauces, soups, marinades and stews. Use it as an alternative to classic concentrated stock when you want a more vegetable-driven and spiced expression.

With quinoa as its base, it has an herbal, lightly peppery character – greener and more complex than our classic Grain Stock.

Nordic Clarity
Flavour Chart™

Salz

Besserer Geschmack, natürlich

Nährwerte / Nutritional value	pr. 100 ml
Energie / Energy	152 kJ / 36 kcal
Fett / Fat	0.1 g
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	0.0 g
Kohlenhydrate / Carbohydrate	6.8 g
- davon Zucker / of which sugars	5.5 g
Eiweiß / Protein	2.1 g
Salz / Salt	8.7 g

Ingredienzen / Ingredients:

Wasser / Water
Quinoa* (36%)
Salz / Salt
Fermentationskultur / Fermentation culture

*Dänisch, biologisch / *Danish, organic

Anwendung / Use:

Im Verhältnis 1:6 verdünnen, um eine ähnliche Geschmacksintensität wie bei fertigem Fond oder Demi-Glace zu erreichen / Dilute at a 1:6 ratio for the flavour intensity of ready-to-use stock or demi-glace.

Mindesthaltbarkeitsdatum / Durability:

Kühl lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 1 Monat verbrauchen / Store in a cool place away from direct sunlight. Use within 1 month.

