

EAN: 5 740034 300107

# Mørk Kornfond



koncentreret

En naturlig smagsgiver med dybde og kraft – skabt på ølgær fra ølproduktionens sidestrømme. Den karamelliserede og mørke smagsprofil har en let bitterhed fra humlen, som giver liv til selv de tungeste retter.

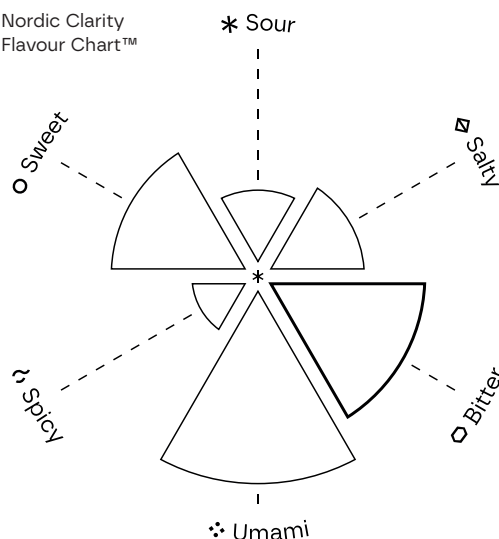
Brug den til braiseringer, stuvninger, grillede grøntsager og kød, hvor den tilføjer en dyb smag og let sødmefuld udtryk.

A natural flavouring with depth and strength – crafted from brewer's yeast, a side stream of beer production. Its caramelised, dark flavour profile carries a subtle bitterness from the hops, bringing life to even the heaviest dishes.

Use it in braises, stews, grilled vegetables and meat, where it adds a robust taste and a touch of gentle sweetness.



Nordic Clarity  
Flavour Chart™



## ⬡ Bittert

## Ansvarlighed, smager af mere

Næringsindhold / Nutritional value	pr. 100 ml
Energi / Energy	262 kJ / 63 kcal
Fedt / Fat	0,1 g
- heraf mættede fedtsyrer / of which saturates	0,1 g
Kulhydrat / Carbohydrate	12,7 g
- heraf sukkerarter / of which sugars	8,4 g
Kostfibre / Fibre	1,0 g
Protein	2,2 g
Salt	10,0 g

Ingredienser / Ingredients:  
 PERLEBYG\* / PEARL BARLEY\* (32%)  
 ØLGÆR\* / BREWER'S YEAST\*  
 Vand / Water  
 Salt  
 Fermenteringskultur / Fermentation culture

\*Dansk, økologisk / \*Danish, organic

### Holdbarhed / Durability:

Omrystes før brug. Let tryk kan forekomme i dette naturlige pasteuriserede produkt / Shake before use. Slight pressure may occur in this natural pasteurised product.

Opbevares køligt og væk fra direkte sollys. Efter åbning på køl og bruges inden for 1 måned / Store in a cool place and away from direct sunlight. Refrigerate after opening and use within 1 month.

