

EAN: 5 740034 300145



# Kornfond

koncentreret (glutenfri)

En naturlig smags giver – helt uden gluten – der giver fylde i saucer, supper, marinader og sammenkogte retter. Brug den som alternativ til traditionel koncentreret fond, når du ønsker et grøntsagsdrevet og krydret udtryk.

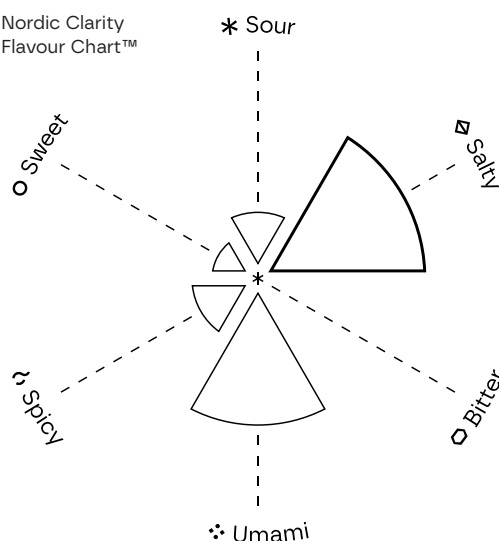
Med quinoa som base har den en urtet, let pebret karakter – mere grøn og kompleks end vores klassiske Kornfond

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 Kornfond.



Nordic Clarity  
Flavour Chart™



## ◊ Salt

## Ansvarlighed, smager af mere

Næringsindhold / Nutritional value	pr. 100 ml
Energi / Energy	152 kJ / 36 kcal
Fedt / Fat	0,1 g
- heraf mættede fedtsyrer / of which saturates	0,0 g
Kulhydrat / Carbohydrate	6,8 g
- heraf sukkerarter / of which sugars	5,5 g
Protein	2,1 g
Salt	8,7 g

### Ingredienser / Ingredients:

Vand / Water  
Quinoa\* (36%)  
Salt  
Fermenteringskultur / Fermentation culture

\*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 en måned / Store in a cool place away from direct sunlight. Use within 1 month.

