

Nordic Spice återförsäljare för
Essential Cuisines Signature Jus



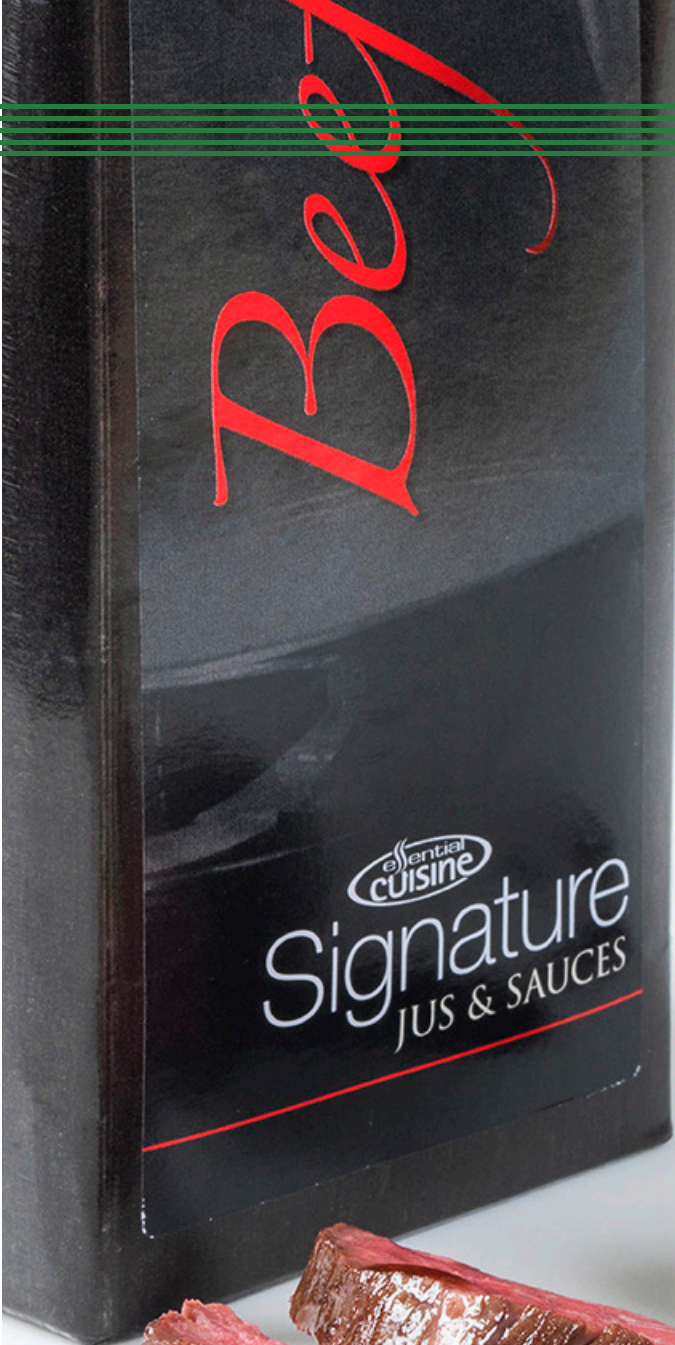
Signature Beef Jus

Smakar precis som att den skulle vara
"kitchen-made", dvs som att fonden skulle
vara tillagad i köket på traditionellt vis.

Vår fond Signature Beef Jus innehåller endast naturliga
ingredienser och har naturligt förekommande gelatin och
köttsmak. Samtidigt är vår fond Signature Beef Jus också
medvetet grundläggande och balanserad i smaken så
att du kan lägga till dina egna ingredienser för att skapa
dina egna såser.

Beställ nu på 016-10 86 40

Vänd på bladet för
smakfulla såsrecept!



Kvalitetskryddor tillverkade med kärlek och lång erfarenhet.

Nordic Spice AB är ett familjeföretag med gedigen erfarenhet av kryddblandningar och marinader. Vi har egen tillverkning och produktion i vår fabrik Quality Spices som ligger utanför Murcia i Spanien. Ett toppmodernt laboratorium i fabriken garanterar att säkerheten och kontrollen av produkterna är i fokus i varje led. Vi arbetar med HACCP i fabriken och har implementerat FSSC 22000 vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.



Pepparsås:

2st gul lök
4st vitlöksklyftor
3msk smör
1 liter grädde
1 liter fond Signature Beef Jus
(Nordic Spice art nr 4125)
3 msk Kalv Glace (Topping)
(Nordic Spice art nr 4121)
6 tsk Four Pepper (Nordic Spice art nr
302030130 PET 400 g)
1 msk vinäger

Metod: Fräs Lök, vitlök och smör tills att löken börjar bli mjuk och söt. Slå på grädde och koka ner till hälften dvs. 5dl vätska kvar. Koka 1 liter fond Signature Beef Jus i en kastrull tills det är 5dl kvar, slå sedan det över till kastrullen med 5 dl grädde i och koka ihop i 5min. Sila sedan bort löken och tillsätt vinäger, Kalv glace (Topping) och pepparblandningen Four Pepper som ska vara fräst i smör vid sidan av i en liten kastrull, vispa tills såsen är blank.

Rödvinssås:

2st rödlök
6st vitlöksklyftor
1 knippe timjan
1 liter rödvin (inte fruktigt)
1 liter fond Signature Beef Jus
(Nordic Spice art nr 4125)
3 msk Kalv Glace (Topping)
(Nordic Spice art nr 4121)
2-3 msk rödvinvinäger
3 msk smör

Metod: Fräs Lök, vitlök, och timjan i smör tills att löken börjar bli mjuk och söt. Slå på rödvin och koka ner till hälften dvs. 5dl vätska kvar. Koka 1 liter fond Signature Beef Jus i en kastrull tills det är 5 dl kvar, slå sedan det över till kastrullen med 5 dl vin i och koka ihop i 5min. Sila sedan bort löken och timjan, tillsätt vinäger, Kalv Glace (Topping) och runda av med 3 msk smör, vispa tills såsen är blank.

Köttbullssås:

2st gul lök
4st vitlöksklyftor
3msk smör
1 liter grädde
1 liter fond Signature Beef Jus
(Nordic Spice art nr 4125)
3 msk Kalv Glace (Topping)
(Nordic Spice art nr 4121)
1 msk svart vinbärs gelé
2 tsk vitpeppar
3msk soya
1 msk vinäger

Metod: Fräs Lök, vitlök, och smör tills att löken börjar bli mjuk och söt. Slå på grädde och koka ner till hälften dvs. 5dl vätska kvar. Koka 1 liter fond Signature Beef Jus i en kastrull tills det är 5 dl kvar, slå sedan det över till kastrullen med 5 dl grädde i och koka ihop i 5min. Sila sedan bort löken och tillsätt vinäger, Kalv Glace (Topping), soya, svartvinbärs gelé, vitpeppar, vispa tills såsen är blank.

essential
cuisine
Signature
JUS & SAUCES