

EAN: 5 740034 300008



Kornfond

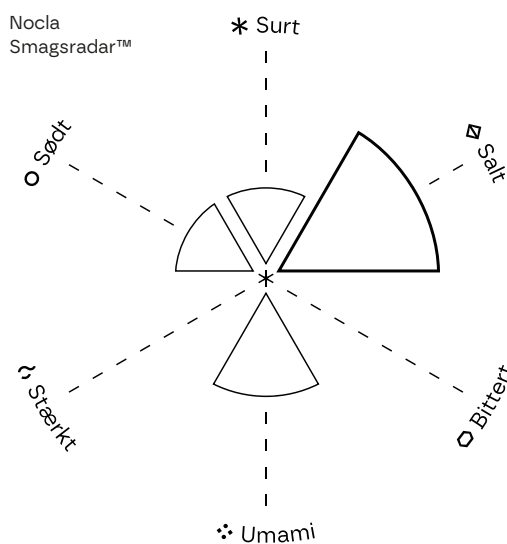
koncentreret

Kornfond er som en traditionel fond – bare helt naturlig. Vi fermenterer økologiske danske 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 – just pure natural. We ferment organic Danish pearl barley, so the stock will enrich 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 for example 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:

Perlebyg* / Pearl barley*
 Vand / Water
 Salt / Salt
 Fermenteringskultur / Fermentation culture
 Pasteuriseret / Pasteurised

*Dansk, økologisk (indeholder gluten) / *Danish, organic (contains gluten)

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

