

EAN: 5 740034 300060

Kornbrühe

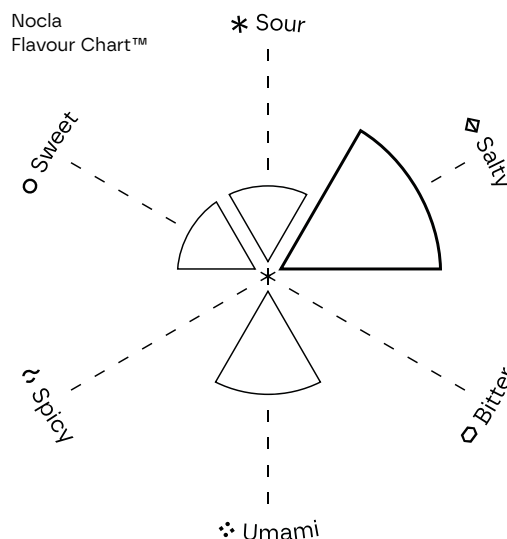
konzentriert

Kornbrühe ist wie eine traditionelle Brühe – nur eben ganz natürlich. Wir fermentieren dänische Bio-Gerstengraupen, wodurch die Brühe Tiefe und Umami erhält. Verwenden Sie sie wie gewohnt und überraschen Sie Ihren Geschmackssinn.

Kornbrühe ist eine vielseitige Würzsauce, ideal für Saucen, Suppen, Marinaden und Eintöpfe.

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.

Grain Stock is a flexible seasoning that works well in for example sauces, soups, marinades, and stews.



Salz

Besserer Geschmack, natürlich

Nährwerte / Nutritional value	pr. 100 ml
Energie / Energy	253 kJ / 60 kcal
Fett / Fat	0 g
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	0 g
Kohlenhydrate / Carbohydrate	13 g
- davon Zucker / of which sugars	8.6 g
Eiweiß / Protein	1.9 g
Salz / Salt	8.7 g

Zutaten / Ingredients:

Wasser / water

GERSTENGRAUPEN* / PEARL BARLEY* (37%)

Salz / salt

Fermentationskultur / fermentation culture

Pasteurisiert / pasteurised

*Dänisch, biologisch / *Danish, organic

Anwendung / Use:

1:6 verdünnen für Geschmacksintensität wie bei fertiger Brühe oder Demi-Glace / Dilute at a 1:6 ratio for the flavour intensity of ready-to-use stock or demi-glace.

Mindesthaltbarkeitsdatum / Durability:

Kühl und vor Sonne geschützt lagern. In 1 Monat verbrauchen / Store in a cool place away from direct sunlight. Use within 1 month.



Klima-Fußabdruck¹ / Climate footprint¹:

0.404 kg CO2-eq/L

