



PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning



let's play

on low SALT

Stegt Smag

veR Sa
tILE

Hvidvin

INTENSE

Røget smag

Fermenteret peber

TIME
sAVING

AUthentiC

Rødvin & Portvin

CREA

Fermenteret Hvidløg

Citron

tIVITY



HVIDVIN REDUKTION
VITTVINSREDUKTION
VALKOVIINI REDUKTION

FERMENTERET PEBER PASTA
FERMENTERAD PEPPAR PASTA
FERMENTOITIU PIPPURITAHNA

& PORTVIN REDUKTION
& PORTVINSREDUKTION
& PORTVIINI REDUKTION





let's p



OSCAR PREMIUM er dine værktøjer til innovativ madlavning.

OSCAR PREMIUM er en serie af produkter med ren og intens smag og fuld fleksibilitet i anvendelsen, så du kan lege med dem i køkkenet som du vil. Brug dem i kolde dressinger, i din sauce, eller i ren form som smags giver til din ret.

OSCAR PREMIUM er god økonomi i dit køkken. Serien af produkter giver dig muligheder for nye og innovative måder at arbejde på. Det giver menukreativitet med smagsprofiler som Fermenteret Hvidløg og klassisk køkken med f.eks. Rødvín & Portvín Reduktion.

OSCAR PREMIUM er skabt med kulinarisk forståelse for de moderne gastronomiske behov og med respekt for det traditionelle håndværk.



lay

MED INTENS SMAG og høj kvalitet er de perfekte som base eller tilsmagning i din ret.

KREATIVITET

Fuld frihed i menu-udviklingen

ALSIDIG

Klar til brug, kold eller varm

INTENS SMAG

Lav dosering og høj smagsintensitet

AUTENTISK

Baseret på særligt udvalgte råvarer

INNOVATION

Innovative smagsprofiler

TIDSBESPARENDE

Reducerer forberedelsestiden og sikrer ensartet smag



Fermenteret

Fakta:

Størstedelen af alt peber kommer fra Asien. I dag er peber det krydderi, der anvendes i størst mængde i madlavning. Peberkorn, uanset hvilken farve, stammer alle fra samme tropiske slyngplante, farven afhænger af modningen. Det starter med grøn, rød og til sidst sort. – hvide peberkorn er modne peber, hvor man har fjernet den yderste hinde.

Nr. 296591

OSCAR Premium Fermenteret Peber pasta

OSCAR Premium Fermenteret Peber pasta har en god aromatisk smag af peber, med velafbalancerede nuancer, samt fermenterede noter.

OSCAR Premium Fermenteret Peber pasta er kraftig i smagen og giver dermed et højt udbytte. Den er let anvendelig og har mange anvendelsesmuligheder.

Anvend for eksempel til:

- Tilsmagning af saucer – f.eks. i en pebersauce.
- Anvend Premium Fermenteret Peber pasta til rubs og marinader, prøv f.eks. til beef jerky eller spidsbryst.
- Prøv at smøre et tyndt lag på din bøf enten inden eller efter stegning.





BEEF RIBS

Ribs:

2 kg	oksetværreb
1 dl	OSCAR Signature Demi Glace
50 g	OSCAR Premium Fermenteret Peber pasta

Glacé:

75 g	honning
1 dl	æbleeddike
5 dl	OSCAR Signature Demi Glacé
50 g	OSCAR Premium Fermenteret Peber pasta

Fremgangsmåde:

1. Skær ribs ud mellem hvert ben, og skær overskydende fedt af. Bag dem 20 min. i ovnen ved 250° C.
2. Rør Demi Glacé og Premium Fermenteret Peber sammen og pensel dine ribs inden de vakuimeres og tilberedes sous vide ved 83° C i 12 timer.
3. Karamelliser honningen, tilsæt æbleeddike og kog op. Tilsæt derefter Signature Demi Glacé og reducér til den ønskede konsistens.
4. Lige inden servering pensles beef short ribs med glacen og drysses med hakket purløg, purløgsblomst og havsalt.

PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning

Hvidløg

Fakta:

Fermentering af hvidløg, foretages traditionelt set i en riskoger eller i store fermenteringskamrer under kontrollerede varme- og fugtforhold. Processen varer omkring 60-90 dage.

Nr. 296571

OSCAR Premium Fermenteret Hvidløg

OSCAR Premium Fermenteret Hvidløg har en ren og intens smag af fermenteret hvidløg, med dyb umami og en god fylde.

Fermenteret hvidløg er en traditionel asiatisk metode for konservering af hvidløg, hvor løgene tørres under kontrollerede varme- og fugtforhold. Fermenteringsprocessen omdanner den intense, skarpe smag til en mild hvidløgssmag, fuld af umami.

Fermenteret hvidløg har været brugt i Asien i århundreder, men har først fornyligt fundet vej til det europæiske køkken, hvor det bliver brugt til at give et naturligt boost til smagsprofilerne i diverse retter.

Anvend for eksempel til:

- Tilsmagning af saucer og sammenkogte retter
- Rent, smør f.eks. på en bøf lige efter stegning
- For at tilføje umami til retten



OKSE RAMEN

5 kuverter

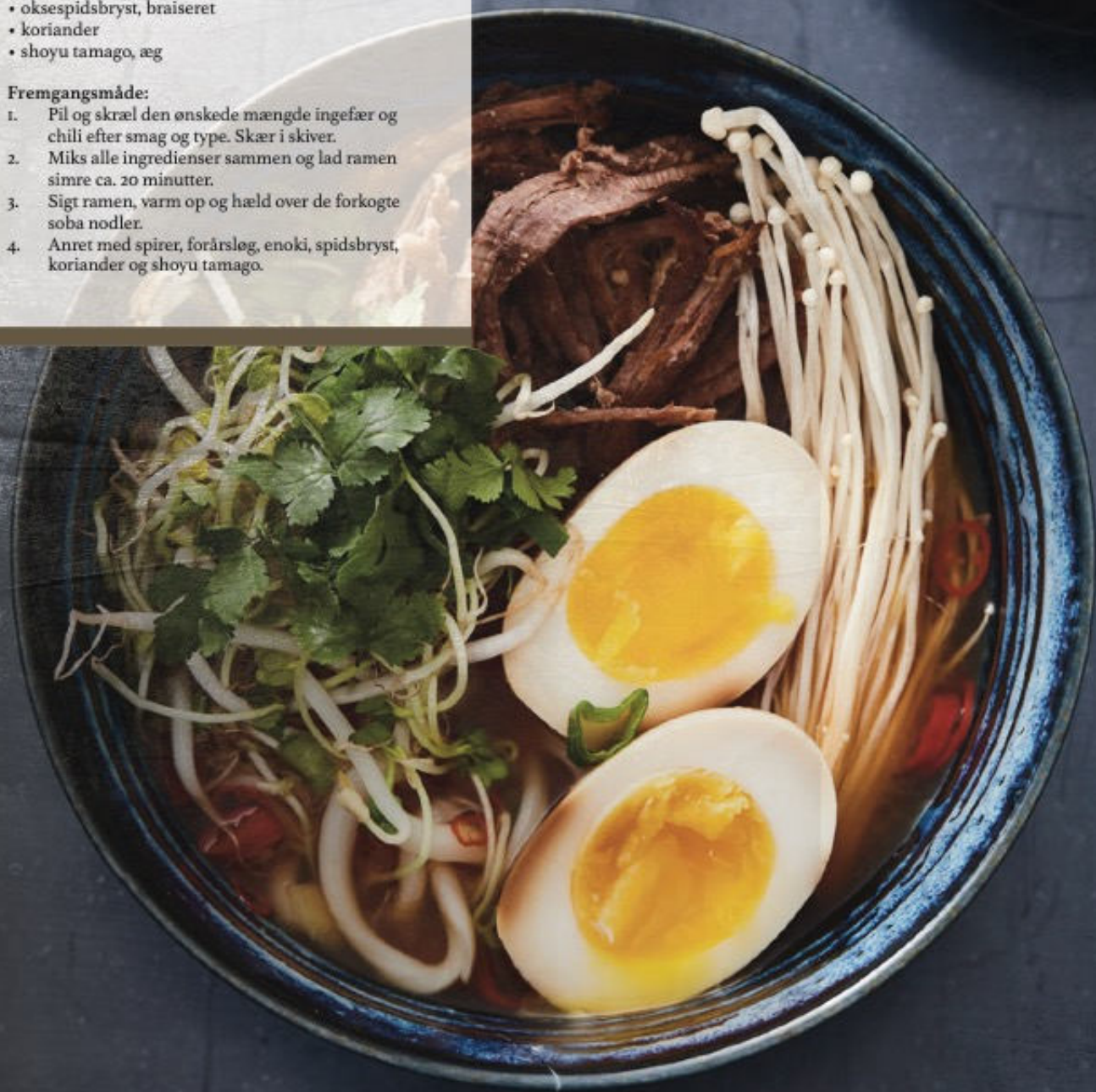
	ingefær
	chili
1,5 ltr	OSCAR Signature Oksebouillon
45 g	OSCAR Premium Fermenteret Hvidløg
30 g	hoisin sauce
30 g	hvid miso pasta
45 ml	sojasauce, lavsalt

Forslag til toppings:

- soba nudler
- spirer
- forårsløg
- enoki svampe
- oksespidsbryst, braiseret
- koriander
- shoyu tamago, æg

Fremgangsmåde:

1. Pil og skræl den ønskede mængde ingefær og chili efter smag og type. Skær i skiver.
2. Miks alle ingredienser sammen og lad ramen simre ca. 20 minutter.
3. Sigt ramen, varm op og hæld over de forkogte soba nudler.
4. Anret med spirer, forårsløg, enoki, spidsbryst, koriander og shoyu tamago.



PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning

Reduktion

Fakta:

Det kræver tid at reducere vin ind så flest mulige smagsnuancer fastholdes. Ved for hurtig reduktion bliver vinreduktionen mindre kompleks.

Nr. 296561

OSCAR Premium Rødvin & Portvin Reduktion

OSCAR Premium Rødvin & Portvin Reduktion tilføjer din ret en velafbalanceret smag af vin, sødme og syre.

Vin har altid været en vigtig ingrediens, især i det traditionelle franske køkken hvor vinreduktion er anvendt i et væld af retter.

I OSCAR Premium Rødvin & Portvin Reduktion bringer kombinationen af vintyper kompleksitet og dybde og frigiver en bred vifte af smagsnuancer.

Anvend for eksempel til:

- Til braisering, f.eks. Coq au Vin
- Tilsmagning af mørke saucer som f.eks. Sauce Bordelaise
- Koldt køkken, f.eks. som base i vinaigrette og dressinger





COQ AU VIN

10 personer

10 stk	kyllingebryst
50 g	smør
20 g	olie
1 ltr	OSCAR Signature Kyllingefond
30 g	OSCAR Kalvefond koncentrat
50 g	OSCAR Premium Rødvin & Portvin Reduktion

Garniture:

300 g	champignoner
150 g	små rødøg
200 g	bacon
200 g	persille

Fremgangsmåde:

1. Steg kyllingebrysterne i olie og smør, indtil de er medium stegt.
2. Steg bacon sprødt og sæt til siden. Brug den samme pande til stegning af svampe og løg.
3. Hæld Signature Kyllingefond på panden og reducer med 10%.
4. Tilsæt derefter OSCAR Kalvefond koncentrat og Premium Rødvin & Portvin Reduktion. Kog i 3-5 minutter.
5. Skær kyllingebrysterne i mindre stykker og kog i saucen med alle ingredienserne undtagen persille.
6. Lige før servering drysses med den hakkede persille.

PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning

Reduktion

vid viN

Fakta:

En nænsomt tilberedt vinreduktion er med til at intensivere og fremhæve smagen i din ret, med en dybere, kraftigere og mere raffineret, smag, end hvis vinen ikke var reduceret.

Nr. 296560

OSCAR Premium Hvidvin Reduktion

OSCAR Premium Hvidvin Reduktion bringer en god smag af hvidvin, skalotteløg og syre til hvilken som helst ret.

Hvidvin er ofte brugt til at give retten et strejf af friskhed, frugtighed og syre, og egner sig godt til lettere retter som blandt andet fisk og fjerkræ. Mange klassiske bonderetter og franske saucer er således lavet på en base af vinreduktioner.

Frankrigs mange kendte vindistrikter gør at man tit associerer brugen af vinreduktion med det franske køkken, dog kan vinreduktioner meget mere end "blot" at indgå i saucer.

Anvend for eksempel til:

- I saucer, f.eks. Beurre Blanc eller Sauce Vin Blanc
- Til pochering og dampning, f.eks. dampet muslinger og hvidvinspocheret fjerkræ
- Som base til risotto





MUSLINGESAUCE

10 personer

2,5 dl	OSCAR Signature Fiskebouillon
15 g	OSCAR Premium Hvidvin Reduktion
15 ml	OSCAR Muslingefond koncentrat
100 g	usaltet smør
1 spsk	creme fraiche 38%
10 g	lecitin
	Evt. 1 dl kærnemælk

Fremgangsmåde:

1. Signature Fiskebouillon koges op med Premium Hvidvin Reduktion og Muslingefond koncentrat
2. Hiv til side og pisk koldt smør heri, derefter creme fraiche, og blend med lecitin for at skumme saucen op (alternativt kan den jævnes i stedet for brug af lecitin)
3. Husk du må ikke varme saucen op efter du har tilsat creme fraiche, da du så risikerer at saucen skiller

Tip:

Prøv at tilsætte 1 dl kærnemælk sammen med creme fraiche for en mere syret og frisk sauce

PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning

C

Pasta

iTr On

Fakta

Det tager op til 6 måneder at fremstille saltet citron. Processen intensiverer citrussmagen og nedbryder bitterstofferne, samt udvikler umami.

Nr. 296559

OSCAR Premium Citron Pasta

OSCAR Premium Citron Pasta giver dig en intens smag af saltet citron, der bidrager med aroma og syre til afbalancering af din ret.

Saltet citron kan dateres helt tilbage til Mellemøsten i 1200-tallet, hvor den har haft stor betydning for den madkultur vi kender i dag. Men også i Vesten har vi været utrolig begejstret for smagen og den har genfundet sin plads i det moderne køkken.

OSCAR Premium Citron Pasta kan anvendes i alverdens retter og på mange måder.

Anvend for eksempel til:

- Koldt køkken, f.eks. i dressinger og vinaigretter
- Tilsmagning af saucer som f.eks. Sauce Hollandaise
- Desserter, f.eks. i mousse og bagværk



CITRONTÆRTE MED MARENGS

10 personer

Tærtebase:

1 stk forbagt tærtebund
400 g kondenseret mælk
45 g OSCAR Premium Citron Pasta
50 ml vand

Marengs til top og flager:

100 g pasteuriseret æggehvider
150 g flormelis
25 g OSCAR Premium Citron Pasta
20 g vaniljesukker

Fremgangsmåde:

1. Bland kondenseret mælk og Premium Citron Pasta og vand i en skål og pisk ved høj hastighed i 5-10 min.
2. Hæld citroncremen i mørdejstærten og sæt kagen i køleskabet.
3. Pisk æggehvider og flormelis til en blød marengs. Tilføj Premium Citron Pasta og vaniljesukker.
4. Smør 2/3 marengsen ud på non-stick papir og dehydrer ved 75°C i 6-12 timer. Du kan også bruge en almindelig ovn.
5. Resten af massen fyldes på sprøjtepose, sprøjtes på tærten og brændes med en brænder.
6. Anret kagen og pynt med marengsflagerne.



PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning

S tEgT

Smag

Fakta:

Stegning er med til at give umami. Umami er den 5. grundsmag udover sur, sød, salt og bittert.

De 5 grundsmage som er byggestenene til at skabe en velsmagende og velbalanceret ret.

Nr. 296557

OSCAR Stegt Smag

OSCAR Stegt Smag er en unik smag, du kan anvende til at fremhæver de eksisterende smagsnuancer i din ret, eller den kan fungere som grundsmag.

Det tager tid og opmærksomhed at skabe den rette stegte smag, som kommer fra karamellisering af proteiner og sukker i grønsager og kød.

Mange traditionelle retter på kryds og tværs af forskellige madkulturer, har alle det tilfælles, at de har den brune, stegte overflade, og er rige på umami-smag. Umami-smagen giver oplevelsen af mundfylde, kødkraft og velsmag.

Anvend for eksempel til:

- Tilsmagning af saucer og sammenkogte retter
- For at tilføje umami til retten
- Kolde saucer og dressinger



STEGT SMAG
ROSTAD SMAK
PAISTETTU MAKU

KRYDDER | KRYDDIA | MAUSTE



VEGANSK CREMESAUCE

Anvendelse:

Hvor du normalt ville bruge en fløde/ostebaseret sauce, f.eks. i pastaretter eller til blomkål.

1 ltr	OSCAR Signature Løg Fumet Økologisk
40 g	peanutbutter
60 g	OSCAR Stegt Smag krydderi
80 g	kokosolie el. kakaosmør
4 spsk	gærflager
2 spsk	OSCAR Premium Fermenteret Peberpasta OSCAR Jævner

Fremgangsmåde:

1. Blend Signature Løg Fumet, peanutbutter og Stegt Smag sammen, kog op og monter med kokosolie, gærflager og Premium Fermenteret Peber.
2. Jævn efter ønske.
3. Sauce kan evt. skummes op med lecitin.

PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning

R ØGET Smag

Fakta:

Ryging er en gammel konserveringsmetode, som er blevet flittigt brugt i norden. Den kan dateres helt tilbage til stenalderfolket hvor man, fandt frem til at fisk og kød, ved hjælp af røgen fra bålet, kunne holde sig længere.

Nr. 296592


OSCAR Røget Smag krydderi

OSCAR Røget Smag krydderi har en autentisk, ren og behagelig smag af røg, hvor du fornemmer bålrogen i både duft og smag. Den er let anvendelig, og du har hverken en skarp syre eller bitter eftersmag, som man ellers kan opleve ved røgede produkter. Derimod får du en behagelig blød og rund røget smag.

Anvend for eksempel til:

- Tilsmagning af fiskeretter som f.eks. lakserillette.
- Tilsmagning af kolde cremer og dressinger, f.eks. friskost eller mayonnaise
- Tilsmagning af gryderetter og supper, f.eks. chili con carne eller fiskesuppe.





**"RØGET" FRISKOST OG
MANDLER SERVERET MED
HØBAGTE NYE KARTOFLER,
LØVSTIKKEOLIE OG RADISE-
CRUDITÉ**

Til 1,2 ltr friskost

2 ltr	ymer
2 ltr	creme fraiche 38
5 dl	mørk øl
	OSCAR Røget Smag krydderi

Fremgangsmåde:

1. Ymer, creme fraiche og øl varmes op til 45° C og sigtes derefter igennem et klæde natten over, til der kun er en fast masse tilbage i klædet.
2. Smag herefter til med Røget Smag og fyld på sprøjteposer.

Mandler med smag af røg

500 g	mandler
½ dl	vand
½ dl	OSCAR Røget Smag krydderi

Fremgangsmåde:

1. Mandlerne vendes med vand og Røget Smag og bages ved 140° C i ovnen i 60 min.
2. Hvert 20. minut vendes mandlerne.

PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning

let's play

! Alsi

DRESSING OG MAYONNAISE

Tilsmag din mayonnaise med OSCAR Premium Fermenteret Hvidløg og brug den til pomme frites eller skinkefade

PENSLING OG MARINERING

Du kan lave en marinade med OSCAR Premium Fermenteret Peber og pensle dit kød med før, under eller efter tilberedningen

TILSMAGNING AF SAUCER

Prøv at anvende OSCAR Premium Hvidvin Reduktion i din Beurre Blanc eller i en flødebaseret sauce

BRAISERING OG GRYDERETTER

Brug OSCAR Premium Rødvin & Portvin Reduktion i tilberedningen af din Osso Buco

DESSERTER

OSCAR Premium Citron kan også anvendes i det søde køkken, f.eks. til marengs, cheesecake eller fromage.



Dig HEd

i din hverdag

PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning



PREMIUM

Dine værktøjer til innovativ madlavning



OSCAR Premium
Fermenteret Peber pasta
Varenr. 296591



OSCAR Premium
Fermenteret Hvidløg
Varenr. 296571



OSCAR Premium
Hvidvin Reduktion
Varenr. 296560



OSCAR Premium
Rødvin & Portvin Reduktion
Varenr. 296561



OSCAR Premium
Citron pasta
Varenr. 296559



OSCAR
Røget Smag
Varenr. 296592



OSCAR
Stegt Smag
Varenr. 296557



@nestleprofessionalfood_nordic



NESTLÉ PROFESSIONAL FOOD A/S

Industrivej 36 - DK-4683 Rønnede - Tlf.: +45 56 79 22 22 - www.nestleprofessionalfood.dk