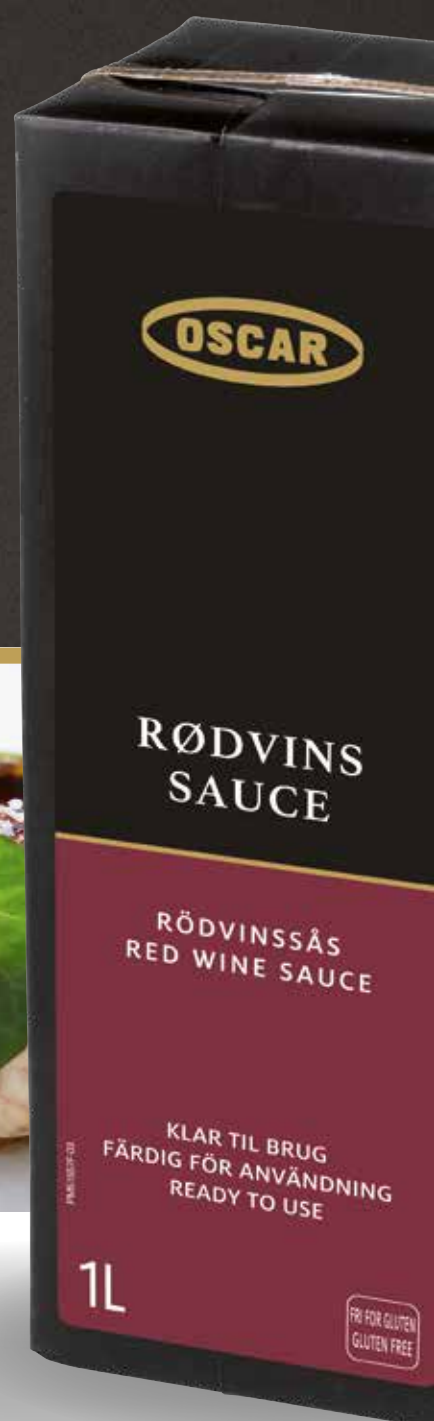




OSCAR SAUCER

KLAR TIL BRUG - GLUTENFRI





KLAR TIL BRUG SAUCER FRA OSCAR

EN SERIE AF GLUTENFRI SAUCER,
UDVIKLET AF KOKKE – TIL KOKKE.

Denne række af alsidige saucer er lavet efter autentiske opskrifter, som bidrager til at fuldende og løfte retten. De er lavet af friske råvarer såsom:

- Kraftben
- Grøntsager
- Fløde og smør

Alt er lavet fra bunden og kogt som du selv vil gøre det hjemme i køkkenet. Vi har blot gjort arbejdet for dig.

Saucerne bliver fremstillet på vores fabrik i Finland, hvor vi selv koger og reducerer de anvendte fonder inden de anvendes som base til saucerne.

Saucerne er klar til brug. De skal blot hældes direkte fra karton i gryde og opvarmes ved svag varme under omrøring, så er de klar til servering. Du kan også bygge videre på saucerne og personliggøre lige netop din sauce. Mulighederne er mange.

Du sparer arbejdsgange og tid i køkkenet og er garanteret et ensartet produkt hver gang. Du skal hverken være nervøs for om sauceen skiller, eller bliver for tynd.

Vores saucer opbevares uåbnet ved stuetemperatur. Når de er åbnet, skal de opbevares på køl, max. 3 dage.





KLAR TIL BRUG - GLUTENFRI

BEARNAISE SAUCE

Betegnelsen "ægte saucer" anvendes om saucer som er fremstillet af æggeblomme, syre og smør. OSCAR Bearnaise er en klassisk ægte sauce, det er en fed og samtidig syrlig sauce med estragon. Sauceen gør sig godt til bl.a. steg og bøf.



Bearnaise Sauce
Glutenfri

1 ltr færdig sauce
Varenr.: 01902



SURF 'N' TURF

Prøv at tilsætte OSCAR Hummerfond koncentrat til din Bearnaise. God til en ret som f.eks. Surf 'n' Turf, med den fede smag fra Bearnaise sauceen og de milde toner af skaldyr.



BEARNAISE ESPUMA

Hæld din Bearnaise på en sifon flaske, så får du en mere luftig sauce. God som lun, luftig snack creme til f.eks. stegte rødder eller brødstænger.

DEVILNAISE

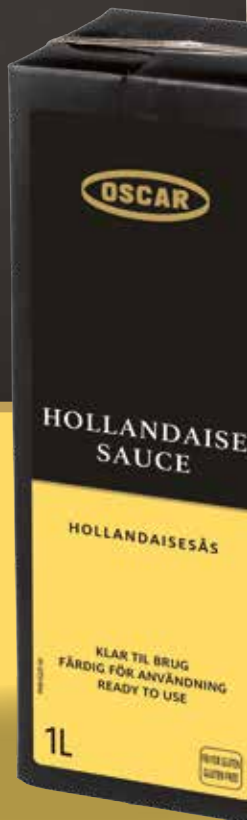
Tilsæt OSCAR Devil's Jam til din Bearnaise og alt efter temperament, lidt tabasco. Så har du en perfekt sauce til at komplimentere retter fra grillen som f.eks. kylling, kalkun eller en bagt kartoffel.



KLAR TIL BRUG - GLUTENFRI

HOLLANDAISE SAUCE

Ligesom Bearnaise er Hollandaise en ægte sauce. En simpel, men samtidig også en meget kompleks sauce. Hollandaise er en fed og velafbalanceret syrlig sauce. Hollandaise har en blød og cremet mundfornemmelse og en flot lys "smørfarve". Den er velegnet til fisk- og vegetarretter.



Hollandaise Sauce
Glutenfri

1 ltr færdig sauce
Varenr.: 01901



SVAMPE HOLLANDAISE

Tilsæt lidt OSCAR Svampefond koncentrat, og evt. lidt tørrede svampe, så har du en lækker fyldig vegetar sauce, som er rig på umami. God til bl.a. kartoffelrøsti eller vildtkød.



SAUCE NORMANDE

Lav din egen klassiske Sauce Normande ved at smage Hollandaise sauce til med OSCAR Fiskefond koncentrat, østers og fløde. Klassisk Sauce Normande med en frisk mild smag af hav. Server den til et stykke pocheret torsk med lardo. Servér nye kartofler til.

ASPARGES HOLLANDAISE

Smag Hollandaise sauce til med tilberedt OSCAR Aspargessuppe, granulat. Dette giver en lækker forårssauce, som går godt til spæde grøntsager, blødkogte æg og f.eks. rejer eller krebs.





KLAR TIL BRUG - GLUTENFRI

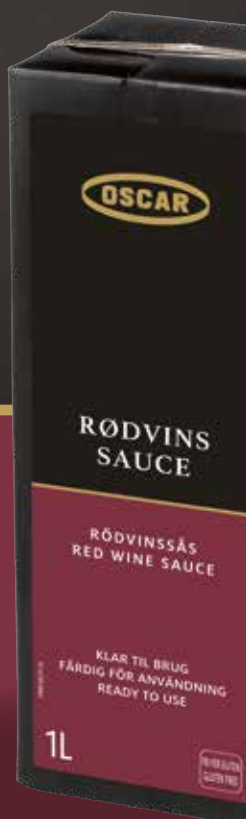
RØDVINS SAUCE

En mørk sauce, som vel er en af de mest populære saucer vi kender til. Sauce er lavet på et afkog af okseben, rødvin og urter. Den har en dyb, intens og kraftig smag af rødvin, velafbalanceret syrlig samt parfumeret med timian, enebær og rosmarin. Rødvinsauce kan laves i et utal af variationer, og her har du en base til at arbejde videre med. Sauce er velegnet til bl.a. rosa kød, fjerkræ og sågar fisk.

Rødvins Sauce Glutenfri

1 ltr færdig sauce
Varenr.: 101050

9,2 ltr/10 kg bag in box
Varenr.: 296343



SAUCE BORDELAISE

Prøv at brug Rødvinsauce som base til en klassisk Sauce Bordelaise, smag evt. til med portvin og tilsæt marv hvis det ønskes.



COQ AU VIN

Brug Rødvinsauce til Coq au Vin, hvor du blot tilsætter stegte flæsketern, perleløg og markchampignoner. Hvis du savner lidt stegesmag fra kyllingerne, så tilsæt OSCAR Stegt Kyllingefond Signature. Sauce kan også bruges til gås, and og kalkun.

RØDVINSSAUCE TIL LAM

Du kan lave en lækker lammesauce med Rødvinsauce, OSCAR Lammefond koncentrat og balsamico. Du kan evt. også tilsætte fermenteret hvidløg. Sauce gør sig godt til alle former for lam.



KLAR TIL BRUG - GLUTENFRI

SAUCE ESPAGNOLE

Den klassisk brune grundsauce, som danner grundlaget for mange brune saucer. Sauce er et afkog på okseben tilsat tomat og urter, herefter reduceret og jævnet. Sauce Espagnole er en af Escoffier's 5 modersaucer, som er blevet brugt som basis sauce i det franske og spanske køkken siden 1900 tallet, og sidenhen verden over.

**Sauce Espagnole
Glutenfri**

1 ltr færdig sauce
Varenr.: 01904



GLASERING TIL BRISLER

Prøv at brug Sauce Espagnole sammen med portvin, rødvin og timian til glasering af brisler, justér til med gastrik. Her får du en dejlig sødmefuld sauce, som gør sig godt til de delikate saftige brisler.



VILD TSAUCE

Reducér Sauce Espagnole til 2/3 og smag til med f.eks. blåskimmel, ribsgelé, OSCAR Vildtfond koncentrat og enebær, og du har en perfekt vildtsauce. Alt efter typen af vildt / årstiden, så kan du bygge videre på sauceen med f.eks. blåbær, citron eller vilde svampe.

OKSEHALESAUCE

Reducér Sauce Espagnole sammen med OSCAR Oksehale Jus Signature. Reducér ind til 2/3, smag til med smør og gastrik, og så har du en ideel sauce til f.eks. oksehaler eller kalvekæber.



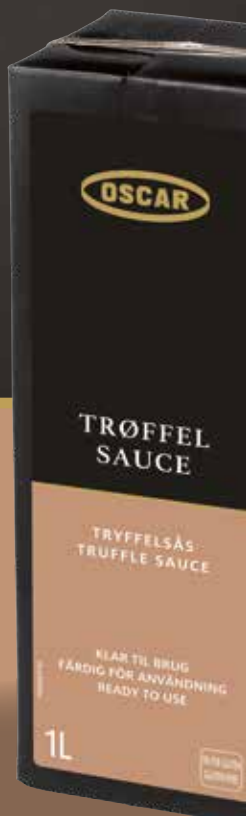
KLAR TIL BRUG - GLUTENFRI

TRØFFEL SAUCE

En klassisk sauce tilberedt af kraftig oksefond, rødvin, brandy, portvin og hvide forårstrøfler. Trøfler er en yderst delikat svamp, der hovedsageligt kommer fra Italien og kan inddeles i 3 hovedkategorier, hvid trøffel, sommertøffel og sort trøffel. Trøflen har en meget karakteristisk smag, der her bliver hjulpet godt på vej af brandy og portvin, som dermed gør sig som en fantastisk ledsager til alle typer kød.

Trøffel Sauce
Glutenfri

1 ltr færdig sauce
Varenr.: 296323



TRØFFELSAUCE TIL PASTA

Du kan lave en lækker pastasauce ud fra OSCAR Trøffel Sauce og lidt fløde. Smag den til med citron og servér den til tortellini eller gnocchi.



TRØFFELSAUCE MED MARV

Tilsæt pocheret marv og sauteret skalotteløg til din trøffelsauce. Servér til f.eks. linstegt kalvefilet.

TRØFFEL GLACE

Smag trøffelsaucen til med koldt smør og citron, en fed men let syrlig sauce der passer godt til en medaljon eller steak.

Nestlé Professional Food A/S
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
oscar@oscar.dk

www.oscar.dk
www.nestleprofessionalfood.dk

