

Demi Glace Fond Konzentrat

Das Demi Glace Fond Konzentrat bringt intensiven, kräftigen Geschmack mit einer herrlichen Tiefe an Würze und Aroma in Ihre Küche. Ob als Grundlage für klassische Saucen wie eine Rotweinsauce oder zum Verfeinern von Bratensaft und Schmorgerichten – mit diesem Konzentrat gelingt Ihnen jedes Gericht mit voller Geschmackskraft.
Die Anwendung ist denkbar einfach: Eine kleine Menge genügt, um Saucen eine professionelle Tiefe zu verleihen. Perfekt für ambitionierte Hobbyköche und alle, die ihre Gerichte auf das nächste Geschmackslevel heben möchten.
Ergiebigkeit: 4 Liter

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1030 kj
Brennwert kcal	242 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	54.9 g
davon Zucker	7.1 g
Eiweiß	4.9 g
Salz	12.7 g

Allergene

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

Wasser, getrockneter Glukosesirup, Aromen, Salz, Zucker, karamellierter Zucker, Tomatenpulver, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Zwiebelpulver, Gewürze (mit **SENF**, **SELLERIESAMEN**), Knoblauchpulver, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlactat).

Inverkehrbringer

Nestlé Professional GmbH
Lyonerstraße 23 60528 Frankfurt am Main Deutschland