

Puljonki
est. 1991

SIGNATURE

UUTUUS | LIHAISA JA TÄYTELÄINEN

POSSU FOND

Käyttövalmiissa Possu Fondissa on täyteläinen tasapainoinen ja lihaisa maku. Hienostuneen vivahteen tuo pitkään kypsytetty Pata Negra kinkun luut. Soveltuu erinomaisesti Porsaanlihalle ja muulle vaalealle lihalle, linnuille ja jopa äyriäisten sekä kampsimpukoiden kanssa.



Puljonki

Possu Fond

1 litra

tuotenro 11315

Ainekset:

Vesi, porsaan luut (1,7 kg), porsaan potka (0,47 kg), sipuli, Pata Negra porsaan luut (0,07 kg), rypsiöljy ja sipulinkuori.

Laktoositon / Gluteeniton - Laktoosia <0,01/100 ml



SIGNATURE
FOND

PORSAS

(FI) Ainesosat:
1000 millilitraan
valmista tuotetta on
käytetty: Porsasliemi
(vesi, porsaan luut (1,7 kg),
porsaan potka (0,47 kg),
sipuli, Pata Negra porsaan
luut (0,07 kg), rypsiöljy,
sipulinkuori).

FLÄSK

(SE) Ingredienser:
Till 1000 ml färdig produkt
har använts:
Fläskbuljong (avkok av
vatten, fläskben (1,7 kg),
fläsklägg (0,47 kg), lök,
Pata Negra fläskben (0,07
kg), rypsolja, lökskal).



BLANQUETTE

10 hengelle

11 Puljonki Signature Porsasfondi
3 kpl maustepippuria
5 kpl valkopippuria
15 g maissitärkkelystä
1 kpl kananmuna
2 kpl keltuaisia
2 rkl ranskankermaa
200 g pehmeää suolatonta voita
1/2 sitruunan mehu

1. Keitä ja haihduta porsasfondia yhdessä mauste- ja valkopippureiden kanssa niin, että vain puolet on jäljellä.
2. Suurusta fondi maissitärkkelyksellä.
3. Siivilöi fondi.
4. Laita kananmuna, keltuaiset ja ranskankerma tehosekoittimeen.
5. Lisää seokseen kuuma porsasfondi koko ajan sekoittaen.
6. Lisää huoneenlämpöinen voi.
7. Tämän jälkeen kastike ei saa kiehua, pidetään vain lämpöisenä, koska se voi leikata ja erottua.