



# OSCAR

100% MATLAGNING FRÅN GRUNDEN

# SIGNATURE

UPPLEV SMAKEN AV FÄRSKA RÅVAROR OCH GASTRONOMISK OMSORG



## KLASSISKA FONDER

OSCAR Signature klassiska fonder är kokta med rikligt med ben för att skapa kraftigt smakande fonder.



### Demi Glace

Kraftigt reducerad oxfond med grönsaker, tomatpuré, och balanserad kryddning. Den är klar att använda som den är. Den har bra och stadig karaktär av ox.

#### Tips:

Använd som grund till bräserveringsrätter eller tillsätt reducerat rött vin till en kraftig rödvinssås.

1 liter  
10 kg - bag in box

Artnr. 01800  
Artnr. 01810



### Kalvfond, Signature

Fonden har ingen tillsatt tomatpuré. Det är en lätt, klar fond med fin färg och hög köttsmak. Den går att koka ner utan att den blir grumlig eller besk.

#### Tips:

Koka ner fonden och montera ner äggula, smör och lite citronsaft till en sauce blanquette.

1 liter  
10 kg - bag in box

Artnr. 01805  
Artnr. 01812



### Kycklingfond, Signature

Kycklingfonden har en fin balans, med hög kycklingsmak. Den är en bra allroundfond som man kan ha till både fågel, fisk och köttträtter. Den går att koka ner utan att den blir grumlig.

#### Tips:

Fonden är klar och gyllene. Den kan användas som consommé eller som grund i mörka såser.

1 liter  
10 kg - bag in box

Artnr. 01802  
Artnr. 1819



### Oxfond, Signature

Detta är en klassisk oxfond som har en kraftig oxsmak och välbalanserad smak av grönsaker och örter.

#### Tips:

Använd den till kokning av bouef boguinnon eller till klassiska mörka såser.

1 liter

Artnr. 01808



### Fläskfond, Signature

En fin och komplex fläskfond, då den är lätt i kroppen och klar i färgen, men har en djup fyllighet och fin sälta från Pata negra ben. Den har en tydlig och hög fläsksmak. Både lägg och kamben har använts i fin balans. Det är en modern fond med mycket ren smak.

#### Tips:

Fonden är klar och gyllene. Den kan användas som consommé eller som grund i mörka såser.

1 liter

Artnr. 296513



### Kycklingfond rostad, Signature

Det är en vacker och klar kycklingfond, som har en hög stekt kycklingsmak och riktigt bra balans. Det är en bra allroundfond som man kan ha till både fågel, fisk och köttträtter.

#### Tips:

Fonden är klar och vacker som gör att den kan användas som en kraftig consommé. Kombinera stekt kyckling fond med andra kött fonder för en komplex och kraftig sås.

1 liter  
10 kg - bag in box

Artnr. 01807  
Artnr. 01814



## SPECIELLE FONDER

OSCAR Signature speciella fonder är kokta med rikligt med fisk, skaldjur, vilt och lamm, för att få kraftiga fonder.

NYTT  
RECEPT



### Viltfond, Signature

Viltfonden har en mörkbrun klar färg. Den är len och rund, och har hög och kraftig viltsmak som harmonerar med en bakgrund av skogsmak från grönsaker och Karl-johan svamp.

#### Tips:

Den går utmärkt att göra en viltgräddsås på den till exempelvis viltköttbullar. Eller att servera den reducerad med svarta vinbär och lönnslirar till en hjorttarta.

1 liter

Artnr. 296504

## TIPS TILL ANVÄNDNING

- Tillaga speciellaf ondbaserade såser
- Kok aner dem till en glace
- Använd som grund till soppor



### Lammfond, Signature

En bra balans mellan lamm, grönsaker och kryddor gör denna fond perfekt att använda som den är. Bernstensfärgad och klar i färgen.

#### Tips:

Använd lamm fonden till att brässera lammkött eller koka ner den med kryddörter och fermenterad svart vitlök.

1 liter

Artnr. 01804



### Skaldjursfond, Signature

Fonden har en intensiv och kraftig räksmak. Vill man göra exempelvis en kraftig reduction, går det utmärkt att koka ner den utan att den blir besk och smakar amoniak.

#### Tips:

Koka ner fonden till en kraftig fumet och montera med smör och örter. Tillsätt cognac, så får man en utmärkt sås.

1 liter

Artnr. 296562

## JUS OCH FUMET

OSCAR Signature Fumet och Jus är tillagade med speciella ingredienser (oxsvansar och havskräftor) som skapar en unik och mycket intensiv smak.



### Oxsvans Jus, Signature

Otroligt exklusiv oxsvans jus med en ren och kraftig oxsvans smak. En modern fond gjord på endast oxsvans, lök och vatten. Med bra rost-toner, både från kött och lök. Det är en perfekt grund till köttträtter.

#### Tips:

Koka jusén med lite vin och smaka av med rökt mærg och örtolja. Brässera oxsvans och gör en terrin med svamp.

1 liter

Artnr. 296411

## TIPS TILL ANVÄNDNING

- Servera som consommé
- Reducera till glace
- Tillsätt örtolja



### Havskraft Fumet, Signature

Fonden är klar med en gyllenbrun färg. Men en tydlig och generös havskräftsmak. Den är len och välbalanserad. Vilket gör att den blir fyllig och rik när man kokar ner den.

#### Tips:

Fumetén passar perfekt som grund till en soppa eller kraftig havskräftsås. Den kan också användas med gelatin, för att smaka upp sallader. Eller som garnityr.

1 liter

Artnr. 296371

## BULJONG

OSCAR Signature buljonger är kokt av ben och grönsaker. Buljongerna är lätt reducerade och färdig att arbeta med.



### Grönsaksbuljong, Signature

Fonden är lätt gyllene i färgen. Frisk grönsakssmak med mjuka löktoner. Fonden är lätt och redo att använda som den är. Utan att man behöver koka ner den.

#### Tips:

Den är utmärkt till risotto eller att använda som bräserveringslag till kött, fisk eller grönsaker. Grönsaksfonden är en bra grund till den som vill göra en fond av ex. paryrer, eller fiskben.

1 liter

Artnr. 01924



### Kalvbuljong, Signature

Ljus i färgen och lätt i konsistensen. Kalvbuljongen har en rund och mjuk köttsmak, som balanseras upp av grönsaker som ger en naturlig sötma.

#### Tips:

Buljongen är utmärkt till soppor, risotto eller som bräserveringslag. Kokar man ner buljonger bibehåller den sin lätta fina karaktär.

1 liter

Artnr. 01923



### Kycklingbuljong, Signature

Ljus och klar buljong. Med härlig och len kycklingsmak. Buljongen är sublim i sin karaktär. Den lena tydliga kycklingsmaken gör buljongen perfekt som allroundbuljong.

#### Tips:

Buljongen är perfekt till glacering av grönsaker eller som bas i soppor.

1 liter

Artnr. 01922

10 kg – bag in box

Artnr. 01942



### Oxbuljong, Signature

Buljongen har en tydlig mörk köttsmak, men är ändå lätt och klar. Bra balans mellan kött och grönsaker.

#### Tips:

Utmärkt till ljusa vinsåser, eller som bra grund till Asiatiske buljonger. Buljongen går bra att koka ner utan att den blir limmig.

1 liter

Artnr. 01921

## SÅSER

OSCAR's såser är färdiga att använda som de är. De är baserade på våra fonder och tillagade med råvaror av mycket hög kvalitet.



### Rödvinssås

En klassisk kraftig rödvinssås med tydliga timjantoner. Såsen är gjord på OSCAR's Oxfond och lantvin från Spanien. Den har en mörk och blank färg och färdig är att använda.

#### Tips:

För att variera såsen går det utmärkt att montera ner ex. oxmärg eller ett kraftig rödvinssmörr.

1 liter

Artnr. 101050

10 kg – bag in box

Artnr. 296343



### Tryffelsås

En vacker sås som är fint mörk i färgen. Den har rikligt med bitar av äkta italiensk tryffel. En välbalanserad sås med kraftig tryffelsmak och undertoner av cognac.

#### Tips:

För att bevara den kraftiga tryffelsmaken kan med fördel montera ner den sista delen av såsen precis innan servering. För att variera såsen går det utmärkt att montera ner ankleversmörr innan servering.

1 liter

Artnr. 296323

