



Bolognese saus. EPD: 5820816



Kremet fiskebase. EPD: 5820816

FERDIGE BASER LAGET MED KJÆRLIGHET FOR GOD MAT

ENKEL TILBEREDNING - KLAR TIL OPPVARMING!

Hverdagen er tilbake. Vi i Grilstad får stadig tilbakemeldinger på at det ønskes fleksible og enkle løsninger av høy kvalitet. Sammen med våre kokker har vi derfor utviklet ferdige, frysede baser. Med fokus på smak, bruk av ferske grønnsaker og håndverkmessige tilberedningsprinsipper er vi stolte av å presentere produkter som bidrar til en enklere hverdag, som du også kan være **stolt av å servere!**

BOLOGNESESAUS MED KJØTT. Spesialtilpasset restaurantkvalitet med de gode smakene! Fyldig og med mildt smaksavtrykk og 21 % storfekjøtt. Hjemmelaget konsistens, hvor hovedfokus er på de gode smakene. Bolognesebasen kan også brukes som kjøttsaus til en lasagne, eller blandes med pasta og gratineres i ovnen.

KREMET FISKEBASE MED GRØNNSAKER, SITRON OG PARMESAN. En smakfull og fyldig base tilpasset et kresent restaurantmarked. Kokt på fiskekraft, løk, fløte, sitron, hvitvin med en touch parmesan. Perfekt som saus over fiskefileter, før gratinering og kan gjerne toppes med frise urter eller grønnsaker. Klar til bruk!

Enkel tilberedning: Kommer i praktiske sousvide-poser à 2,5 kg. Tåler tilberedning i ovn eller vannbad, bruk gjerne dampfunksjon. Bland inn ønskede ingredienser!



EPD	VARENR.	PRODUKTNAMN	KJØL/FRYS
5820816	1035	BOLOGNESESAUS 2x2,5 KG	FRYS
5820923	1036	KREMET FISKEBASE 2x2,5 KG	FRYS