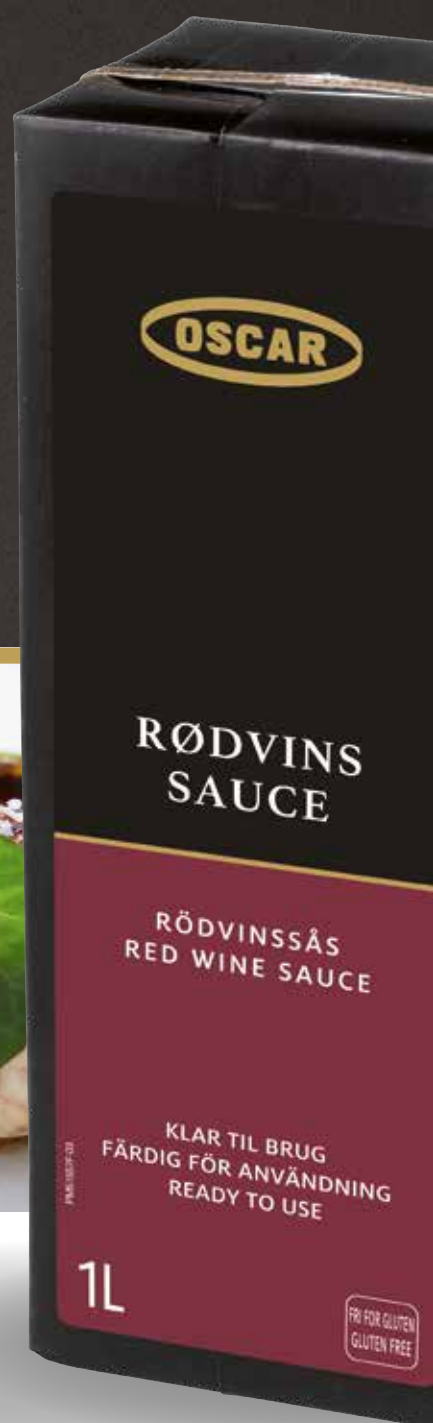




OSCAR SÅSER

FÄRDIG FÖR ANVÄNDNING
GLUTENFRIA





FÄRDIGA SÅSER FRÅN OSCAR

EN SERIE GLUTENFRIA SÅSER, UTVECKLADE
AV KOCKER FÖR KOCKAR.

Den här serien av mångsidiga såser har skapats efter autentiska recept och bidrar till att fullända och lyfta rätten. Såserna är gjorda på färska råvaror, bland annat:

- Kräfftben
- Grönsaker
- Grädde och smör

Alla är gjorda från grunden och tillagade på samma sätt som du själv hade gjort det hemma i köket. Vi har bara gjort allt arbete åt dig.

Såserna produceras vid vår fabrik i Finland, där vi själva kokar och reducerar fonderna innan de används som bas i såserna.

Såserna är klara att användas. Häll bara ner dem i grytan direkt ur kartongen och värm på svag värme under omrörning. Sedan är de redo att serveras. Du kan även bygga vidare på såserna och ge just din sås en personlig touch. Möjligheterna är många.

Du sparar arbetsprocesser och tid i köket och får en garanterat utsökt produkt – varje gång. Du behöver inte oroa dig för att såsen skär sig eller blir för tunn. I oöppnad förpackning ska våra såser förvaras i rumstemperatur. Öppnad förpackning ska förvaras svalt i högst 3 dagar.





FÄRDIG FÖR ANVÄNDNING
GLUTENFRIA

BEARNAISE SÅS

Beteckningen "äkta såser" används om såser som är gjorda av äggula, syra och smör. OSCAR Bearnaise är en klassisk äkta sås, som är en fet och samtidigt syrlig sås med dragon. Såsen passar bra till bland annat stek och biff.



Bearnaisesås
Glutenfria

1 ltr färdig sås
Artnr.: 01902



SURF 'N' TURF

Prova att tillsätta OSCAR Hummerfond, koncentrat till din bearnaise. God till rätter som Surf'n'Turf, med den feta smaken från bearnaise och de milda tonerna av skaldjur.



BEARNAISE ESPUMA

Häll din bearnaise i en sifon för att få en luftigare sås. God som mjuk, luftig dippsås till bland annat stekta rotfrukter eller brödpinnar.

DEVILNAISE

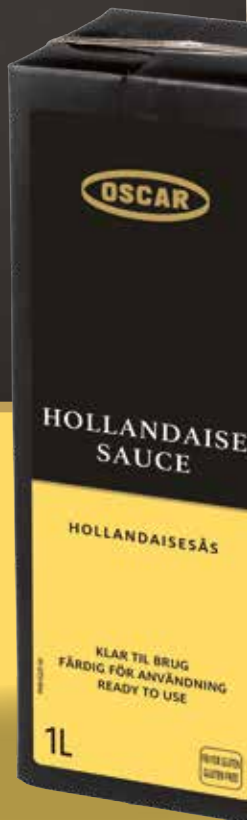
Tillsätt OSCAR Devil's Jam till din bearnaise, komplettera med tabasco efter smak och behag. Nu har du en perfekt sås som komplement till dina grillade rätter, till exempel kyckling, kalkon eller bakad potatis.



FÄRDIG FÖR ANVÄNDNING
GLUTENFRIA

HOLLANDAISE SÅS

Precis som bearnaise är hollandaise en äkta sås. Såsen är enkel, men samtidigt väldigt komplicerad. Hollandaise är en fet och välbalanserad, syrlig sås med har en mjuk och krämig konsistens och en elegant, ljus "smörfärg". Den passar bra till fiskrätter och vegetariska rätter.



**Hollandaisesås
Glutenfria**

1 ltr färdig sås
Artnr.: 01901



SVAMPHOLLANDAISE

Tillsätt lite OSCAR Svampfond, koncentrat och eventuellt lite torkad svamp så får du en läcker och fyllig vegetarisk sås, som är rik på umami. God till bland annat potatisrösti eller vilt.



SAUCE NORMANDE

Skapa din egen klassiska Sauce Normande genom att smaka av hollandaisesåsen med OSCAR Fiskfond, koncentrat, ostron och grädde. Klassisk Sauce Normande med en frisk och mild smak av hav. Servera såsen till pocherad torsk med lardo och nypotatis.

SPARRISHOLLANDAISE

Smaka av hollandaisesåsen med tillagad OSCAR Sparrissoppa, granulat. Detta ger en läcker vårsås som passar perfekt till späda grönsaker, mjukkockta ägg och räkor eller kräftor.





FÄRDIG FÖR ANVÄNDNING
GLUTENFRIA

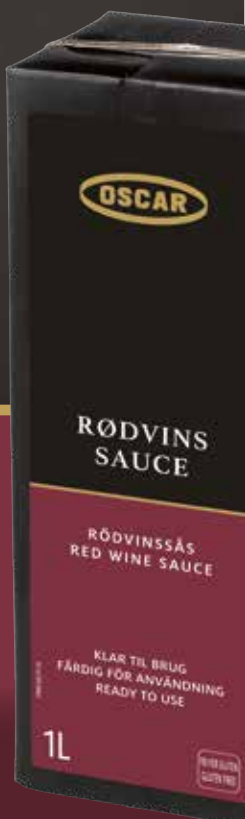
RÖDVINS SÅS

En mörk sås som sannolikt är en av de populäraste såserna vi känner till. Såsen är gjord på ett avkok av oxben, rött vin och örter. Den har en djup, intensiv och kraftig smak av rött vin samt en välbalanserad syrlighet med inslag av timjan, enbär och rosmarin. Rödvinssås kan varieras i det oändliga och detta ger dig en bas att arbeta vidare med. Såsen passar bra till bland annat rosa kött, fågel och till och med fisk.

Rödvinssås
Glutenfria

1 ltr färdig sås
Artnr.: 101050

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



SAUCE BORDELAISE

Prova att använda rödvinssåsen som bas till en klassisk Sauce Bordelaise, smaka eventuellt av med portvin och tillsätt mäger om du så önskar.



COQ AU VIN

Använd rödvinssåsen för att laga Coq au vin. Du behöver bara tillsätts stekta fläsktärningar, pärllok och färsk champinjoner. Om du vill ha en kraftigare kycklingsmak kan du tillsätta OSCAR Stekt kycklingfond, Signature. Såsen passar också bra till gäs, anka och kalkon.

RÖDVINSSÅS TILL LAMM

Du kan laga en läcker lammsås med rödvinssåsen, OSCAR Lammfond, koncentrat och balsamvinäger. Tillsätt eventuellt även fermenterad vitlök. Såsen passar bra till alla slags lammrätter.



FÄRDIG FÖR ANVÄNDNING
GLUTENFRIA

SAUCE ESPAGNOLE

Den klassiska, bruna grundsåsen som utgör grunden till många bruna såser. Såsen är ett avkok på oxben med tomater och örter som har reducerats och tjocknat. Sauce Espagnole är en av Escoffiers fem modersåser och har använts som bas i både det franska och det spanska köket sedan 1900-talet, varefter den har spridit sig över hela världen.

Sauce Espagnole
Glutenfria

1 ltr färdig sås
Artnr.: 01904



GLASERING TILL BRÄSS

Prova att använda Sauce Espagnole tillsammans med portvin, rött vin och timjan för glasering av bräss. Anpassa smaken med gastrique för att få en härligt söt sås, som passar utmärkt till utsökt saftig bräss.



VILTSÅS

Reducera Sauce Espagnole till två tredjedelar och smaka av med exempelvis blämögelost, vinbärsgelé, OSCAR Viltfond, koncentrat och enbär för att få en perfekt viltsås. Beroende på typ av vilt/årstid kan du bygga vidare på såsen med bland annat blåbär, citron eller vilda svampar.

OXSVANSSÅS

Reducera Sauce Espagnole tillsammans med OSCAR Oxsvanssky, Signature. Reducera till två tredjedelar och smaka av med smör och gastrique för att få den perfekta såsen till bland annat oxsvans eller kalvkind.

OSCAR

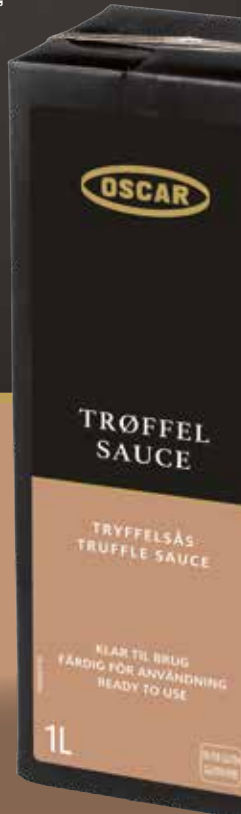
FÄRDIG FÖR ANVÄNDNING
GLUTENFRIA

TRYFFEL SÅS

En klassisk sås gjord på kraftig oxford, rött vin, konjak, portvin och vit vårtryffel. Tryffel är en ytterst delikat svamp som huvudsakligen kommer från Italien och kan indelas i tre huvudkategorier: vit tryffel, sommartryffel och svart tryffel. Den har en mycket karaktäristisk smak, som här framhävs med hjälp av konjak och portvin, och utgör en fantastisk ledsagare till alla typer av kött.

Tryffelsås
Glutenfria

1 ltr färdig sås
Artnr.: 296323



TRYFFELSÅS TILL PASTA

Du kan laga en lækker pastasås utifrån OSCAR Tryffelsås och lite grädde. Smaka av såsen med citron och servera till tortellini eller gnocchi.



TRYFFELSÅS MED MÄRG

Tillsätt pocherad märg och sauterad schalottenlök i din tryffelsås. Servera till exempelvis snabbstekt kalvfilé.

TRYFFELGLACE

Smaka av tryffelsåsen med kallt smör och citron för en fet, men lätt syrlig sås som passar fint till en medaljong eller stek.

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

www.oscar.dk
www.nestleprofessionalfood.se

