



Own the taste

OSCAR® Fond Koncentrat



OSCAR® Fond Koncentrat

Vores fond koncentreter er let opløselige og giver en autentisk og intens smag. Sortimentet inkluderer både klassiske og økologiske varianter og mere specielle smage som Asiatisk Fond og Muslingefond, samt flere plantebaserede varianter som for eksempel Svampefond og Demi Glace koncentrat.

Smagen i OSCAR® Fond koncentrat er så dyb og intens, at du kan opfatte dem som et smagfuldt og kreativt tilskud til din krydderihylde.

Vi giver dig de reneste smage at arbejde med, så dit arbejde i køkkenet bliver optimeret og du kan have fokus på at sætte netop dit aftryk på retten.

Autentiske smagsgivere i koncentreret form til dine varme og kolde kreationer.

- Nem dosering og let opløseligt
- Ensartet kvalitet og smagsprofil
- Alsidig anvendelse, kan anvendes varm og kold

Brug f.eks. fond koncentrat til at smage din kogelage til eller som ekstra smagstilsætning i farsretter eller tatar.

Find tips og inspiration





Demi Glace konzentrat
1 l flaske til 11 liter
Varenr. 296480
EAN 5709347179145

Tips til Sous Vide:

Tilberedning med vakuum sikrer dig en perfekt ensartet tilberedning hver gang. Ved at tilsætte OSCAR(R) fondkoncentrat får du en ekstra koncentreret smag omkring emnet.

Tommelfingerregel: Tilsæt fondkoncentrat, så det passer til 3% af emnets vægt (1 kg kød = 30 g fondkoncentrat).



Sous Vide Lammeculotte

10 portioner

600 g	lammeculotte
18 g	OSCAR® Lammefond koncentrat 1l
	rosmarin
	olivenolie
	smør
	salt & peber

Fremgangsmåde:

1. Culotte klargøres og vakuumpakkes med OSCAR® Lammefond koncentrat, rosmarin og olivenolie.
2. Sous Vide: 56°C (medium-rare) i 2 timer.
3. Dup kødet tørt, krydder med salt og peber og brun hårdt på pande i smør (1-2 min. på fedtside, 30-60 sek. på anden side).
4. Lad kødet hvile i 5 min. før det skæres.

Om Lammefond koncentrat 1l

OSCAR® Lammefond koncentrat har en behagelig, intens og utrolig autentisk smag af lam. Lammefonden kan med fordel anvendes i saucer eller sammenkogte retter med lam, som f.eks. klassikeren Lam Sauté Marengo.

Prøv at tilsmage OSCAR® Sauce Espagnole med Lammefond koncentrat, og du vil få en fantastisk lammesauce. Flaske med 1l koncentrat, giver op til 5l fond.

Lammefond koncentrat

1l flaske til 5l liter

Varenr. 296519

EAN 5709347179053

Jomfruhummer dressing

10 portioner

50 g creme fraiche 38%
100 g mayonnaise
20 g OSCAR® Jomfruhummerfond koncentrat 1l
25 g ketchup
15 g chilipasta

Fremgangsmåde:

1. Bland alle ingredienserne og smag til med jomfruhummer koncentrat.
2. Server for eksempel til Lobster Roll, som vist her.

Om OSCAR® Jomfruhummerfond koncentrat

Med OSCAR® Jomfruhummerfond koncentrat får du en autentisk fond med karakteristisk smag af jomfruhummer.

OSCAR® Jomfruhummerfond koncentrat er en god base i diverse skaldyrretter, herunder hummersuppe, bisque, sauce eller i f.eks. en skaldyrsrisotto.

Du kan med fordel anvende OSCAR® Jomfruhummerfond koncentrat i det kolde køkken, f.eks. i en skaldyrsdressing til en rejecocktail/skaldyrssalat, hvor den vil understøtte skaldyr noterne i dit hovedemne. Flaske med 1l koncentrat, giver op til 51l fond.

**Jomfruhummerfond
koncentrat**

1l flaske til 51 liter

Varenr. 12495916

EAN 7613287804556





Spaghetti Vongole

10 portioner

125 g	skalotteløg, finthakket
1 fed	hvidløg, finthakket
	olie til stegning
2,5 dl	vand
40 g	OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion
30 g	OSCAR® Muslingefond koncentrat
1 kg	muslinger, f.eks. hjertemuslinger
2,5 dl	fløde
750 g	spaghetti, forkogt
	chili
	friske urter, f.eks. kørvel og dild
	peber

Fremgangsmåde:

1. Sautér skalotteløg og hvidløg i olie.
2. Tilsæt vand, OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion og OSCAR® Muslingefond koncentrat og bring i kog.
3. Tilsæt muslingerne, lad dem dampe og tilsæt herefter fløden.
4. Bland den forkogte pasta og urterne i.
5. Smag til med peber og mere OSCAR® Muslingefond koncentrat.

Om OSCAR® Muslingefond koncentrat

OSCAR® Muslingefond koncentrat giver en behagelig, mild, sødlige og autentiske muslingesmag.

Det er både nemt og inspirerende at arbejde videre med koncentratet. Du kan f.eks. bruge fonden som base eller som tilsmagning, og den er velegnet til brug i mange typer cremer, emulsioner og saucer.

Hvis din ret mangler lidt ekstra smag før servering så prøv med lidt OSCAR Fond koncentrat før salt og peberkværnen. Et skvæt OSCAR® Muslingefond koncentrat i en muslingepasta kan være lige dét, der skal til for at skabe intensiteten i retten.

Muslingefond koncentrat

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296582

EAN 5709347181308

Asiatisk mayonnaise

10 portioner

200 g mayonnaise
20 g OSCAR® Asiatisk Fond koncentrat 0,98l
15 g citronsaft

Fremgangsmåde:

1. Bland alle ingredienserne og smag til med Asiatisk Fond koncentrat.
2. Server for eksempel til tuntatar som vist her.

Om OSCAR® Asiatisk Fond koncentrat

OSCAR® Asiatisk Fond koncentrat er en fond lidt for sig selv.

Den samler de asiatiske smage i form af bl.a. citrongræs, koriander og kokos og giver dig en autentisk asiatisk fond, som du kan anvende i bl.a. wokretter, kolde nudelsalater, som grillmarinade til f.eks. kylling, veganske retter – eller i en asiatisk suppe.

Du kan også bruge den i det kolde køkken i f.eks. en dressing til laks, eller prøv den i det søde køkken i f.eks. en karamel eller is.

Flaske med 0,98 l koncentrat, giver op til 51 l fond.

**Asiatisk Fond
koncentrat**

0,98 l flaske til 51 liter

Varenr. 296598

EAN 5709347181902



OSCAR

東

FOND

KONZENTRAT • TIIVISTE • CONCENTRATE
KONZENTRAT • CONCENTRAAT

ASIATISK
AASIALAINEN
ASIAN
ASIATISCH
AZIATISCH

OSCAR





Cremet linsesuppe med rød karry

10 portioner

30 g olie
150 g løg, finthakket
10 g hvidløg, presset
15 g frisk ingefær, revet
40 g rød karrypasta
200 g røde linser, skyllet
600 kokosmælk
600 ml vand
40 g OSCAR® Grønsagsfond koncentrat 1l
30 g OSCAR® Asiatisk Fond koncentrat 0,98l
limesaft, salt og peber efter smag

Fremgangsmåde:

1. Opvarm olien i en gryde og steg løg, hvidløg og ingefær i 2-3 min.
2. Tilsæt rød karrypasta og steg yderligere 1 min. for at frigive smagen.
3. Tilsæt linser, kokosmælk, vand og koncenter.
4. Lad det småkoge i 15-20 min, indtil linserne er helt møre.
5. Brug en stavblender for en cremet konsistens, eller lad den være rustik.
6. Smag til med limesaft, salt og peber.

Om OSCAR® Grønsagsfond koncentrat

Med OSCAR® Grønsagsfond koncentrat får du en god intens grønsagsbase. OSCAR® Grønsagsfond har en autentisk smag, som giver dig et hav af anvendelsesmuligheder.

Du kan med fordel anvende OSCAR® Grønsagsfond i grønsagsretter, for at tilføje smag og kraft. OSCAR® Grønsagsfond kan også anvendes i supper og saucer, til braiser retter eller i kogelager – prøv f.eks. at smage din risotto til med OSCAR® Grønsagsfond koncentrat.

Anvend i det kolde køkken; f.eks. i vinaigrette, dressinger eller til at marinere grøntsager i. Flaske med 1l koncentrat, giver op til 51l fond.

Grønsagsfond koncentrat

1l flaske til 51 liter
Varenr. 296517
EAN 5709347179015

Rødvinsbraiseret okse

10 portioner

- 1,2 kg oksekød (bov, tykkam eller skank), skåret i store tern
salt og friskkværnet peber
- 25 g smør
olie til stegning
- 200 g røget bacon, skåret i tern
- 300 g champignon, halverede
- 3 fed hvidløg, finthakket
- 2 store gulerødder, skåret i skiver
- 2 stilke bladselleri, skåret i skiver
- 2 spsk tomatpuré
- 25 g hvedemel
- 375 ml rødvin
- 40 g OSCAR® Oksefond Koncentrat
- 500 ml vand
- 2 laurbærblade
- 4 kviste timian

Fremgangsmåde:

1. Dup oksekødet tørt, krydr med salt og peber. Varm olien og smør op, brun kødet og læg herefter til side.
2. Steg bacon og champignon i samme gryde og tag dem op når de er klar, lad fedstof forblive i gryden. Stil til side til servering.
3. Tilsæt herefter hvidløg, gulerødder og bladselleri i gryden, sauté et par minutter.
4. Rør tomatpuré i, drys med mel og rør rundt. Hæld rødvin på, kog op og skrab bunden for smag, og tilsæt da Oksefond koncentrat, vand, laurbærblade og timian.
5. Læg oksekødet tilbage, dæk og lad simre i 2,5-3 timer ved lav varme.
6. Når kødet er mørt, tilsæt da de brunede champignoner og bacon.
7. Smag til med salt og peber og eventuelt en anelse mere Oksefond koncentrat.giver dig et hav af anvendelsesmuligheder.

**Oksefond
koncentrat**

1 l flaske til 51 liter
Varenr. 296515
EAN 5709347178971



Om OSCAR® Oksefond koncentrat

OSCAR® Oksefond koncentrat er en kraftige oksefond der gør sig godt til tungere retter eller mørke saucer.

Du får en fond med god bund og dybde. Du kan bl.a. bruge Oksefond koncentrat som base til din rødvinssauce, madeirasauce, eller til sammenkogte eller braiseretter, såsom bøf bourguignon.

Den er også god til at justere retterne af med, hvis de lige trænger til et ekstra boost. Flaske med 1 l koncentrat, giver op til 51 l fond.



OSCAR® Fond konzentrat



Andfond konzentrat

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296520

EAN 5709347179077

GF

LF



Asiatisk Fond konzentrat

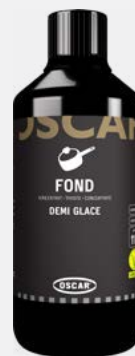
0,98 l flaske til 51 liter

Varenr. 296598

EAN 5709347181902

GF

V LF



Demi Glace konzentrat

1 l flaske til 11 liter

Varenr. 296480

EAN 5709347179145

GF

LF



Fiskefond konzentrat

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296518

EAN 5709347179039

GF

LF



Grønsagsfond konzentrat

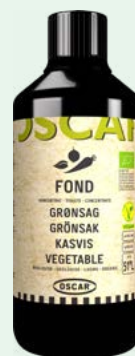
1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296517

EAN 5709347179015

GF

V LF



Grønsagsfond konzentrat Økologisk

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 12503775

EAN 7613287957320

Ø GF

V LF



Jomfruhummerfond konzentrat

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 12495916

EAN 7613287804556

GF

LF



Kalvefond konzentrat

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296514

EAN 5709347178957

GF

LF



Kyllingefond konzentrat

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296516

EAN 5709347178995

GF

LF

GF Glutenfri

LF Laktosefri

V Vegansk

Ø Økologisk

OSCAR® Fond konzentrat



Kyllingefond konzentrat Økologisk

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 12503757

EAN 7613287957269



GF

LF



Lammefond konzentrat

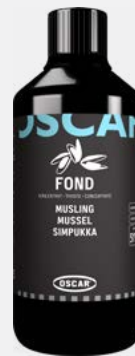
1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296519

EAN 5709347179053

GF

LF



Muslingefond konzentrat

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296582

EAN 5709347181308

GF

LF



Oksefond konzentrat

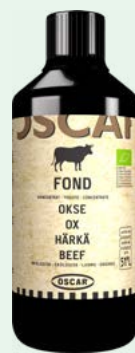
1 l flaske til 51 liter

Varenr. 296515

EAN 5709347178971

GF

LF



Oksefond konzentrat Økologisk

1 l flaske til 51 liter

Varenr. 12503761

EAN 7613287957207



GF

LF



Røget Smag krydderi

1 l flaske

Varenr. 296592

EAN 5709347181605

GF

V

LF



Stegt Smag krydderi

1 l flaske

Varenr. 296557

EAN 5709347180448

GF

V

LF



Svampefond konzentrat

0,98 l flaske til 51 liter

Varenr. 296303

EAN 5709347173778

GF

V

LF



Vegansk Kyllingesmag krydderi

1 l flaske

Varenr. 12473281

EAN 7613287366047

GF

V

LF

GF Glutenfri

LF Laktosefri

V Vegansk

Ø Økologisk

OSCAR® Fond koncentrat

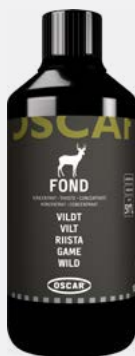


Vegansk Oksesmag krydderi

1 l flaske

Varenr. 12473274

EAN 7613287366115



Vildtfond koncentrat

1 l flaske til 5 l liter

Varenr. 296522

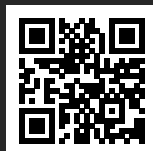
EAN 5709347179114







Own the taste



OSCAR A/S
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
E-mail: OSCAR@OSCAR.dk
Instagram: [@OSCARnordic_food](https://www.instagram.com/OSCARnordic_food)
www.OSCARnordic.dk