

- Goût concentré dès petite dose
- Format 100 g pratique
- Base idéale pour sauces et bouillons



Fond de légumes concentré pour cuisine maison

Le fond de légumes est un indispensable pour donner du goût sans complexité. Cette préparation concentrée a été conçue pour enrichir vos recettes du quotidien. Elle apporte une base aromatique équilibrée, ronde et savoureuse. Quelques cuillerées suffisent pour transformer un plat simple.

En cuisine maison, il permet de gagner du temps sans renoncer au goût. Il s'utilise facilement, se dose avec précision et s'intègre à de nombreuses préparations. C'est un allié fiable pour celles et ceux qui aiment cuisiner avec méthode. Un fond pratique, pensé pour obtenir un résultat net et maîtrisé.

Les avantages du fond de légumes

- Préparation concentrée, goût intense dès petite dose
- Base aromatique équilibrée et homogène
- Facile à doser selon la recette
- Idéal pour plats végétariens et recettes du quotidien
- S'utilise à chaud comme à froid
- Format compact, peu encombrant en cuisine
- Longue durée d'utilisation grâce à sa concentration

Le fond de légumes s'utilise comme une base technique. Il parfume efficacement une soupe, un risotto ou une sauce. Il apporte de la profondeur à une purée, des légumes rôtis ou une poêlée. Dissous dans de l'eau chaude, il devient un bouillon savoureux en quelques secondes. Il peut aussi renforcer un jus de cuisson ou une sauce courte.

C'est un produit particulièrement apprécié pour sa régularité. Le goût reste constant d'une utilisation à l'autre. Cela permet de cuisiner avec plus de précision. Vous ajustez l'intensité selon vos envies, sans masquer les ingrédients principaux. Il respecte les équilibres et valorise le fait maison.

Astuce de passionné : Diluez-le progressivement plutôt que d'un seul coup. Goûtez et ajustez. Pour un risotto, ajoutez-le directement dans le liquide de cuisson. Pour une sauce, incorporez-le hors du feu pour mieux maîtriser la puissance aromatique. Bien refermé, il se conserve facilement et reste toujours prêt à l'emploi.

Ce fond de légumes répond aux attentes des cuisiniers amateurs exigeants. Il permet d'aller plus loin dans les recettes, sans multiplier les préparations longues. Un produit fiable, fonctionnel et efficace, pensé pour cuisiner avec plaisir et précision, comme un pro à la maison.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|-----------------|--------------|
| Conditionnement | Pot de 100 g |
|-----------------|--------------|

Référence : 0309487917