

- Saveur marine concentrée
- Format 100 g pratique
- Dilution rapide à l'eau chaude



## Fond de fumet de poisson concentré

Le fond de fumet de poisson est une base technique essentielle pour réussir des recettes de la mer. Cette préparation concentrée apporte une saveur marine fine et équilibrée. Elle permet de structurer une sauce ou une cuisson avec précision. Dilué dans de l'eau chaude, il devient rapidement un fumet parfumé.

En cuisine maison, il fait gagner du temps tout en assurant un résultat constant. Son goût est net, sans lourdeur. Il respecte la délicatesse du poisson et des fruits de mer. Un indispensable pour cuisiner les produits de la mer avec justesse et sérénité.

### Les avantages du fond de fumet de poisson tout prêt 100 g

- Préparation concentrée, saveur marine maîtrisée
- Facile à diluer dans l'eau chaude
- Base idéale pour sauces et cuissons
- Dosage précis selon l'intensité recherchée
- Respecte la finesse des poissons
- Format compact et pratique
- Longue durée d'utilisation

Le fond de fumet de poisson s'utilise dans de nombreuses recettes. Il est parfait pour un risotto aux fruits de mer, une blanquette de poisson ou une soupe de poissons. Il apporte de la profondeur à une sauce beurre blanc ou à un court-bouillon. En cuisson douce, il parfume délicatement un poisson poché ou des coquillages.

C'est un produit apprécié pour sa régularité aromatique. Chaque utilisation offre le même équilibre de goût. Vous contrôlez facilement l'intensité en ajustant la dilution. Il permet de structurer un plat sans masquer la qualité du produit principal. Un vrai confort pour cuisiner avec précision.

Astuce de passionné : Diluez-le progressivement et goûtez avant d'ajouter davantage. Pour une sauce, incorporez-le par petites touches. Pour un fumet clair, privilégiez une eau frémissante, jamais bouillante. Conservez-le bien refermé, à l'abri de l'humidité, pour préserver toute sa qualité.

Ce fond de fumet de poisson tout prêt accompagne les cuisiniers amateurs exigeants. Il permet de réaliser des recettes marines maîtrisées, sans étapes techniques complexes. Un produit fiable et fonctionnel, pensé pour atteindre un résultat soigné, digne d'une cuisine professionnelle à la maison.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

Référence : 0309487921