

- Saveur riche et intense
- Format 100 g pratique
- Idéal sauces et jus réduits



Fond de veau concentré pour recettes savoureuses

Le fond de veau est une base incontournable pour donner de la profondeur aux plats. Confectionné à partir de veau mijoté lentement avec des légumes, des aromates et des herbes, il développe une saveur riche et équilibrée. Sa concentration permet d'obtenir un goût intense sans alourdir la recette.

Facile à utiliser, il s'intègre naturellement à la cuisine maison. Il structure une sauce, renforce un jus ou enrichit une cuisson. C'est un allié précieux pour celles et ceux qui recherchent une finition nette et professionnelle. Un fond fiable pour des recettes pleines de caractère.

Les avantages du fond de veau

- Préparation concentrée issue de veau mijoté
- Goût profond et équilibré
- Base idéale pour sauces et jus
- Dosage précis selon l'intensité souhaitée
- S'utilise en dilution ou en finition
- Format compact, facile à conserver
- Longue durée d'utilisation

Le fond de veau est particulièrement apprécié pour sa polyvalence. Il sublime une viande rôtie, une côte de veau ou un filet de bœuf. Il apporte du corps à une sauce brune, un jus réduit ou un plat mijoté. Dilué dans de l'eau chaude, il devient une base savoureuse pour la cuisson ou le déglçage.

Il permet aussi de structurer des recettes plus techniques, comme un risotto, une purée gourmande ou des légumes glacés. Son goût riche soutient les ingrédients sans les masquer. Chaque utilisation offre un résultat constant, essentiel pour cuisiner avec précision et régularité.

Astuce de passionné : Commencez par une dilution légère, puis ajustez selon la recette. Pour un jus corsé, incorporez-le directement dans la réduction. Pour une sauce, ajoutez-le hors du feu afin de mieux contrôler la puissance aromatique. Bien refermé, il se conserve facilement et reste prêt à l'emploi.

Ce fond de veau répond aux attentes des cuisiniers amateurs exigeants. Il permet d'aller plus loin dans les recettes, sans multiplier les étapes longues. Un produit technique et fonctionnel, pensé pour obtenir un résultat digne d'une cuisine professionnelle, à la maison.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

Référence : 0309487923