

- Saveur de volaille équilibrée
- Format 100 g pratique
- Idéal sauces et cuissons



Fond de volaille concentré pour cuisine maison

Le fond de volaille est une base essentielle pour structurer de nombreuses recettes. Conçu pour servir aussi bien en sauce qu'en cuisson, il apporte une saveur ronde et équilibrée. Sa concentration permet d'obtenir un goût précis, sans dominer les ingrédients. Facile à utiliser, s'intègre naturellement dans la cuisine du quotidien. Quelques cuillerées suffisent pour enrichir un plat. Il offre une vraie régularité de résultat. Un allié fiable pour cuisiner avec méthode et obtenir une finition soignée, comme en cuisine professionnelle.

Les avantages du fond de volaille

- Préparation concentrée, goût maîtrisé
- Base idéale pour sauces et cuissons
- Dilution rapide dans l'eau chaude
- Dosage précis selon les recettes
- Respecte la finesse des volailles
- Format compact et pratique
- Longue durée d'utilisation

Le fond de volaille est particulièrement polyvalent. Il accompagne parfaitement un poulet rôti, une volaille poêlée ou une farce maison. Il apporte de la profondeur à un risotto, une purée ou des légumes mijotés. Dilué, il devient un bouillon savoureux pour une cuisson douce ou un déglacage précis.

C'est un produit apprécié pour sa constance aromatique. Le goût reste stable, d'une utilisation à l'autre. Cela permet de cuisiner avec plus de précision. Vous ajustez facilement l'intensité sans masquer les saveurs principales. Il soutient la recette, sans jamais la surcharger.

Astuce de passionné : Diluez-le progressivement et goûtez avant d'en ajouter davantage. Pour une sauce, incorporez-le hors du feu pour mieux contrôler l'intensité. Pour une cuisson, ajoutez-le par petites touches. Bien refermé, il se conserve facilement et reste toujours prêt à l'emploi.

Ce fond de volaille répond aux attentes des cuisiniers amateurs exigeants. Il permet de gagner du temps sans renoncer au goût. Un produit fiable, fonctionnel et précis, pensé pour réussir ses recettes de volaille, à la maison.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

Référence : 0309487926