

Kalbs Jus

Gold Selection - Das flüssige Gold der Küche

PREMIUM JUS - NACH REZEP VOM STERNEKOCH COLAIANNI

„ Herrlich intensiver Jus der konkurrenzlos im Olymp thront “

Er ist das schwarze Gold der Küche wie die Köche den Jus auch nennen. DIE Basis für eine perfekte Sauce oder Schmorgerichte. Ohne Jus läuft auf dem Saucier Posten gar nichts. Viel kraftvoller und aromatischer als Fond entsteht er in aufwendiger Herstellung. Dank seiner intensiven und delikaten Kalbfleischaromen können Sie unvergleichliche Saucen zubereiten.

Mit viel Liebe werden Röstgemüse und SWISS HERITAGE Kalbsknochen in einem aufwändigen Kochprozess angebraten mit hochwertigem Rot- und Portwein abgelöscht, mehrfach und bis zu 48 Stunden reduziert, gesiebt und passiert. Anschließend mit Kräutern, Gewürzen und Olivenöl stundenlang eingekocht. Nur so entsteht ein hochwertiger Kalbsjus mit Premium Zutaten und ohne jegliche Konservierungsstoffe.



4177 | CH

Kalbs Jus Gold Selection

2.6 Liter Gastrokessel

MHD 28.04.2024

69.90 CHF/ Liter



Zubereitung: Mischen Sie 1/2 Wasser mit 1/2 Kalbsjus und Sie erhalten eine perfekt ausgewogene Sauce. Je nach Verwendung reicht 1.5dl für 4 bis 8 Portionen. Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Sie können den Kalbsjus vielfältig einsetzen und nach Belieben verfeinern.