

VINOVERSUM

Seit 1994



Jus de Veau

Produzent	Le Saucier
Land/Gebiet	Schweiz/Zürich
Produkt	Saucen
Inhalt	200 g

Inhaltsstoffe: Wasser, Kalbsknochen, Rotwein*, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Portwein*, Zitrusfasern, Balsamico* (Traubenmost, Weinessig), Olivenöl*, Zucker, Salz, Rosmarin, Thymian, Schwarzer Pfeffer, Piment, Lorbeer. Alle Inhaltsstoffe mit einem * enthalten Sulfite. Hergestellt in der Schweiz.

Der Jus de Veau wird aus Kalbsknochen, angeröstetem Gemüse und Kräutern hergestellt. Er wird mit hochwertigem Rot- und Portwein abgelöscht, mehrfach und bis zu 48 Stunden reduziert, gesiebt und passiert. Nach diesem aufwändigen Verfahren erhalten Sie die perfekte Sauce für Ihre Gerichte. Erlaubt ist, was schmeckt, die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig. Sie können den Jus wahlweise als eigenständige Sauce oder löffelweise zur Intensivierung und Verfeinerung des Geschmacks verwenden. Nach dem Öffnen im Kühlschrank ca. 2-3 Wochen.