



S A L
S U S



SALSUS RECEPT FÜZET
ÚJ SALSUS TERMÉKEK, 2024 ŐSZ



S A L
S U S

Egészséges és tápláló, lassan főtt alaplevek, alaplé-redukciók és mártások. A frissen felhasznált alapanyagok mindegyikét helyben, Norvégián belülről szerzik be, környezetünk terhelésének minimalizálását szem előtt tartva.

A receptúrákat kiváló, elismert séfekkel együttműködve dolgozzák ki és a legmodernebb technológiákat alkalmazzák a gyártási folyamat során. A termékek ragukhoz, levesekhez, mártásokhoz szolgálnak alapul, de akár magukban, mint forró ital is tökéletesek.

Mély és kerek ízek 100%-ban természetes, adalékanyagmentes összetevőkből. Az alaplé főzés tradíciói a régmúltig nyúlnak vissza, amelyeket az utóbbi időben felváltottak az instant levesek és a leveskockák. Ezekkel a trendekkel leszámolva a Salsus visszatér a hagyományokhoz, ahol a lassú főzési folyamat során kialakuló kollagén, aminosavak és ásványi anyagok nem csupán üres hívószavak.

A Salsus küldetése annyira egyszerű, mint amennyire összetett: megalkotni a világ legjobb alaplé készítményeit és mártásait olyan séfek számára, akik nem ismernek kompromisszumot.

Fedezze fel az új, izgalmas Salsus termékeket! Ebben a füzetben néhány felhasználási módot mutatunk be, recepteken keresztül.

ÚJ TERMÉKEK



RÓKAGOMBA ALAPLÉ



KUCSMAGOMBA ALAPLÉ



VARGÁNYA ALAPLÉ



KACSA ALAPLÉ REDUKCIÓ



LANGUSZTIN ALAPLÉ REDUKCIÓ



HOMÁR ALAPLÉ REDUKCIÓ



TARTALOM

6. SAVANYÍTOTT CSIPERKEGOMBA
7. RÓKAGOMBA LEVES
8. RÓKAGOMBÁS MISO LEVES
9. RÓKAGOMBÁS BÉCHAMEL MÁRTÁS
10. NORDIC RÓKAGOMBA SZÓSZ
11. SZIFONOS KUCSMAGOMBA SABAYON
12. KUCSMAGOMBÁS-BORSOS SHERRY GLAZÚR
13. VARGÁNYÁS SZÓJASZÓSZ
14. VARGÁNYÁS BURGONYAPÜRÉ
15. VARGÁNYÁS PARMEZÁN MÁRTÁS
16. VARGÁNYA RIZOTTÓ
17. MOGYORÓ-VARGÁNYA FAGYLALT
18. PÁROLT KACSACOMB COCOTTE-BAN
19. KRÉMES HOMÁR TÉSZTASZÓSZ
20. HOMÁR RIZOTTÓ
21. HOMÁR VINAIGRETTE
22. TERIYAKI KACSA
23. NARANCSSOS KACSAMÁRTÁS
24. KACSA PORCINI RAMEN

SAVANYÍTOTT CSIPERKEGOMBA

ECETES SÓOLDATBAN

HOZZÁVALÓK

500 ML SALSUS RÓKAGOMBA ALAPLÉ

50 g fehérbor ecet

8 g só

5 g citromillatú kakukkfű

10 szem fekete bors

50 g salottahagyma karika

600 g csiperkegomba

1 szál sárgarépa

ELKÉSZÍTÉS

Helyezzük az összes hozzávalót egy edénybe és lefedve forraljuk fel. Hagyjuk főni 5 percig, majd öntsük át egy befőttesüvegbe.

A gombák fogyaszthatóak önmagukban, vagy friss alapanyagát is képezhetik pl. egy salátának.

Tipp: A rókagombás sóoldat redukálható a felére és emulgeálható vajjal, egy Beurre Monté (montírozott vaj) szósz elkészítéséhez.



RÓKAGOMBA LEVES



HOZZÁVALÓK

1 L SALSUS RÓKAGOMBA ALAPLÉ

4 g só
4 g kristálycukor
50 g lilahagyma
50 g friss rókagomba
8 g szójaszósz
3 g citromhéj
1 ek. citromlé
5 g olívaolaj
4 g tárkony

ELKÉSZÍTÉS

Forraljuk fel a rókagomba alaplevet a friss rókagombával, szójaszósszal, sóval, cukorral, lilahagymával és citromhéjjal.

Helyezzük a friss tárkonyt, a citromlevet és az olívaolajat egy tálba, majd öntsük rá a felforralt alaplevet.

Tipp: kevésbé savanykás íz érdekében a rókagomba alaplé 50%-a helyettesíthető kacsa-, csirke- vagy marha alaplé redukcióval.

RÓKAGOMBÁS MISO LEVES

HOZZÁVALÓK

1 L SALSUS RÓKAGOMBA ALAPLÉ

15 g miso paszta
10 g citromlé
5 g méz
½ szár citromfű
100 g kis méretű rókagomba /
csiperkegomba
2 szál újhagyma
2 rózsza karfiol vagy brokkoli
2 ek. pirított szezám-mag
Friss koriander

ELKÉSZÍTÉS

Forraljuk fel az összes hozzávalót és tálaljuk tetszés szerinti betéttel, pl. gyozával.

Tipp: a pikáns ízvilág is jól áll ennek a levesnek, ha szeretnénk, kiegészíthetjük a recept chilivel.



RÓKAGOMBÁS BÉCHAMEL MÁRTÁS



HOZZÁVALÓK

1 L SALSUS RÓKAGOMBA ALAPLÉ

1 db vöröshagyma

100 g vaj

80 g liszt

2 dl tejföl/creme fraiche

4 g kristálycukor

25 g fehérborecet vagy citromlé

só, bors

ELKÉSZÍTÉS

A finomra vágott hagymát pirítsuk meg vajon és szórjuk rá a lisztet. 30 másodpercig pirítsuk, mielőtt hozzáadjuk a rókagomba alaplevet. Alacsony hőmérsékleten 15 percig főzzük a szószt, adjuk hozzá a tejfölt/creme fraiche-t és egy botmixer segítségével dolgozzuk el. Ecettel, sóval és borssal ízesítjük.

Ha a szószt csirkével tálaljuk, akkor a rókagomba alaplé egy része felcserélhető csirkével, halas ételek esetében pedig hal alaplével érdemes helyettesíteni.

A mártás többek közt tökéletesen illik blansírozott zöldségekhez és gombás ételekhez.

NORDIC RÓKAGOMBA SZÓSZ

HOZZÁVALÓK

1 L SALSUS RÓKAGOMBA ALAPLÉ

2 dl vermouth
120 g hagyma
100 g zeller/petrezselyemgyökér
100 g vaj
7 dl tejszín
30 g citromlé
20 g kukoricakeményítő
só, bors

ELKÉSZÍTÉS

A hagymát és a zellert kíméletesen megpároljuk vajon.

Öntsük hozzá a rókagomba alaplevet, a vermouthot és a tejszínt. Forraljuk és redukáljuk a szószt a 2/3-ra. Opcionálisan sűríthető kukoricakeményítővel is. Turmixoljuk össze alaposan. Ízesítsük citromlével, sóval és frissen őrölt fekete borssal.

Ez a szósz pirított rókagombához, illetve különböző húshoz és halakhoz is tökéletesen illik.



SZIFONOS KUCSMAGOMBA SABAYON



HOZZÁVALÓK

Kucsmagomba redukció:

2 DL SALSUS KUCSMAGOMBA ALAPLÉ

1 dl fehérborecet

1 dl fehérbor

10 szem feketebors

30 g vöröshagyma

5 g tárkony

Az emulzióhoz:

1,5 dl Salsus kucsmagomba redukció
(az elkészült receptúra)

12 tojássárgája

600 g tisztított vaj

só

ELKÉSZÍTÉS

Az összes hozzávalót forraljuk fel és redukáljuk 1,5 dl-re, majd szűrjük le.

Vízgőz felett habosítsuk ki a tojássárgáját az alaplé redukcióval, keverjük hozzá a tisztított vajat és az egészet öntsük egy szifonba.

Egy patron bőségesen elegendő ehhez a mártáshoz, rázzuk fel és tároljuk 50 °C-os vízfürdőben.

Tipp: párosítható bármilyen zöldséggel, sült hússal vagy hallal.

KUCSMAGOMBÁS-BORSOS SHERRY GLAZÚR

HOZZÁVALÓK

2 DL SALSUS KUCSMAGOMBA ALAPLÉ

200 g kristálycukor
10 g zúzott feketebors/színesbors
50 g finomra vágott salottahagyma
20 g finomra vágott fokhagyma
2 dl sherry ecet
50 g szójaszószt
2 ek. kacsaszír (opcionális)

ELKÉSZÍTÉS

Széles serpenyő használata ajánlott a gyorsabb folyamat érdekében.

A cukorból készítsünk világos karamellt. Adjuk hozzá a salottahagymát, a fokhagymát és a borsot, hagyjuk karamellizálódni 30 másodpercig, mielőtt az ecetet és a kucsmagomba alaplevet hozzáöntjük. Ahogy besűrűsödött, befejezésül adjuk hozzá a szójaszószt és a sőt.

A kucsmagomba alaplé umami ízt és mélységet ad ennek az édes-savanyú, intenzív mártásnak, amely kiválóan passzol szárnyasokhoz.



VARGÁNYÁS SZÓJASZÓSZ



HOZZÁVALÓK

2 DL SALSUS VARGÁNYA ALAPLÉ

2 dl szójaszószt
2 dl vörösbor
1 csillagánizs
1 kis gerezd fokhagyma
3 babérlevél
2 szegfűszeg
20 g juharszirup
5 szem feketebors

Salottás barnavaj:

500 g vaj

100 g salottahagyma

Tegyük egy gyorsforralóba a vajat, majd ahogy felhabzott adjuk hozzá a salottát és barnítsuk meg.

ELKÉSZÍTÉS

Forraljunk fel minden hozzávalót a barnavaj kivételével és redukáljuk kb. 2,5 dl-ig.

Adagolás: 10-15 g vargányás szójaszószt keverjünk össze 30 g salottás barnavajjal.

VARGÁNYÁS BURGONYAPÜRÉ

HOZZÁVALÓK

2 DL SALSUS VARGÁNYA ALAPLÉ

350 g alacsony keményítőtartalmú
burgonya
50 g vaj
5 g citromlé
só, bors

ELKÉSZÍTÉS

A meghámozott burgonyát főzzük meg, szűrjük le és hagyjuk néhány percig gőzölgni. Törjük egy fazékba vagy gyorsforralóba és adjuk hozzá a vargánya alaplé felét. Folyamatosan kevergetve forraljuk fel és fokozatosan adjuk hozzá a vargánya alaplé maradék részét. Befejezésül keverjük el benne a citromlevet és a vajat, hogy fényesebb és simább végeredményt kapjunk.

Tálalható sült gombával, különböző húsokkal és halakkal.



VARGÁNYÁS PARMEZÁN MÁRTÁS



HOZZÁVALÓK

3 DL SALSUS VARGÁNYA ALAPLÉ

100 g vöröshagyma
10 g fokhagyma
5 g rozsmaring
50 g vaj
60 g parmezán
2 dl Salsus csirke alaplé redukció
4 dl 35%-os tejszín
7 g só
20 g citromlé
20 g kukoricakeményítő

ELKÉSZÍTÉS

A finomra vágott hagymát pirítsuk meg vajon a fokhagymával és rozsmaringgal együtt. Adjuk hozzá a parmezánt, a vargánya alaplevet és a csirke alaplé redukciót. Redukáljuk a kívánt mértékben (ajánlott a 2/3-ra) és sűrítsük be egy kevés kukoricakeményítővel. Egy botmixer segítségével homogenizáljuk a mártást. Fűszerezzük sóval, őrölt fekete borssal és citromlével.

Tipp: enyhén habos állapotában mutatja legjobb arcát a mártás.

Halakkal és vörös hússal működik legjobban ez a receptúra.

VARGÁNYA RIZOTTÓ

HOZZÁVALÓK

4 DL SALSUS VARGÁNYA ALAPLÉ

3 DL SALSUS CSIRKE ALAPLÉ

1 dl fehérbor

1 dl víz

50 g vaj

60 g vöröshagyma

20 g fokhagyma

300 g rizottó rizs

30 g parmezán

25 g olívaolaj vagy vaj

ELKÉSZÍTÉS

A finomra vágott vöröshagymát és fokhagymát pároljuk meg vajon.

Adjuk hozzá a rizst és további egy percre pirítsuk anélkül, hogy színt kapna. Öntsük hozzá a vizet és forraljuk kb. egy percre, majd főzzük a borral további 2 percre. Adagoljuk a csirke alaplevet 3 részletben, tegyük ugyanezt a vargánya alaplével is, végül pedig keverjük hozzá a vajat, a reszelt parmezánt és a sót.

Tálaljuk melegen, kissé folyós állapotban.



MOGYORÓ-VARGÁNYA FAGYLALT



HOZZÁVALÓK

3 DL SALSUS VARGÁNYA ALAPLÉ

4 dl tej
4 dl tejszín
6 tojássárgája
1 ek. törökmogyoró praliné
125 g kristálycukor

Vargánya ropogós:

50 g szárított vargányagomba
100 g kristálycukor
20 g vaj
1 ek. só

ELKÉSZÍTÉS

Redukáljuk a vargánya alaplevet 1 dl-re, majd adjuk hozzá a tejszínt és a tejet. Forraljuk fel újra. A forró keveréket folyamatos kevergetés mellett a tojássárgája és a cukor keverékére öntjük. Keverjük bele a pralinét, majd fagyasszuk ki fagylaltgépben.

A vargánya mélységet és umami ízt ad a fagylaltnak, illetve jól harmonizál a mogyoróval.

Vargánya ropogós:

Készítsünk sötét színű karamellt, keverjük hozzá a vajat és a szárított vargányát. Ahogy kihűlt, egy késes aprítóban zúzzuk össze. Tároljuk légmentesen záródó edényben.

Tipp: laktózmentes tejjel is működik a receptúra.

PÁROLT KACSACOMB COCOTTE-BAN

HOZZÁVALÓK

5 DL SALSUS KACSA ALAPLÉ REDUKCIÓ

4 kacsacomb, enyhén megsózva
1 dl vörösbor
2 szál rozmaring
6 kis méretű vöröshagyma
5 gerezd fokhagyma
10 szem fekete bors
200 g zellergyökér
4 sárgarépa

ELKÉSZÍTÉS

Az enyhén besózott kacsacombot, a fokhagymát, a borsot és a rozmaringot tegyük egy sütőtálba. Öntsük rá a vörösborot és a kacsá alaplé redukciót, majd fedjük le fóliával és süssük 180 °C-os sütőben, 1 órán át.

Vegyük le a fóliát és tegyük hozzá a nagy darabokra vágott gyökérzöldségeket, majd süssük még egy órát, vagy amíg a combok megpuhulnak.

Tálaljuk vargányás burgonyapürével.



KRÉMES HOMÁR TÉSZTASZÓSZ



HOZZÁVALÓK

2 DL SALSUS HOMÁR ALAPLÉ REDUKCIÓ

50 g vaj
2 vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
1 g chilipehely
5 dl konzerv paradicsom
50 g paradicsomsűrítmény
2,5 dl tejszín
50 g reszelt parmezán
só

ELKÉSZÍTÉS

A finomra vágott vöröshagymát és fokhagymát pároljuk meg vajon. Adjuk hozzá a többi hozzávalót a parmezán kivételével. Redukáljuk a mártást 25%-kal, dolgozzuk el egy botmixerrel és szűrjük le. Adjuk hozzá a finomra reszelt parmezánt és turmixoljuk le újra.

Tálalás: melegítsünk fel 180 g szószt és tálaljuk 200 g al dente rigatonival vagy tetszés szerinti tésztával és roston sült tőkehállal.

Tipp: Ez a recept elkészíthető akár kagyló-, languszt- vagy homár alaplé redukcióval.

HOMÁR RIZOTTÓ

HOZZÁVALÓK

4 DL SALSUS HOMÁR ALAPLÉ REDUKCIÓ

200 g rizottó rizs

50 g salottahagyma

2 gerezd fokhagyma

25 g vaj

1 dl víz

1 dl fehérbor és vermouth keveréke (1:1)

4 ek paradicsomlé

0,2 g sáfrány

1 tk vaj/olívaolaj

40 g parmezán

1 ek citromlé

ELKÉSZÍTÉS

A hagymát és a fokhagymát finomra vágjuk és vajban megpároljuk.

Adjuk hozzá a rizst, és további egy percig folyamatosan kevergetve pirítsuk anélkül, hogy színt kapna.

Öntsük hozzá a vizet és hagyjuk 1 percig forni, amíg a rizs a víz nagyrésztét magába szívja. A bor-vermouth keverék, a paradicsomlé és a sáfrány hozzáadását követően főzzük további 2 percig, majd 3 részletben adagoljuk hozzá a forró homár alaplé redukciót. Keverjük bele a vaját, a sőt és a reszelt parmezánt.

Tálaljuk melegen, kissé folyós állapotban.



HOMÁR VINAIGRETTE



HOZZÁVALÓK

2 DL SALSUS HOMÁR ALAPLÉ REDUKCIÓ

30 g fokhagyma
140 g salottahagyma
40 g gyömbér
10 g friss chili (vagy 2 g chili pehely)
100 g olívaolaj
100 g paradicsomsűrítmény
30 g cukor
20 g só
80 g szójaszós
60 g fehérborecet
30 g citromlé
2 db citromhéj
Friss koriander (opcionális)

ELKÉSZÍTÉS

Pároljuk meg olívaolajban az apróra vágott salottahagymát, fokhagymát, chilit és gyömbért. Keverjük hozzá a paradicsomsűrítményt, a sót, a cukrot és minden folyékony alapanyagot. Közepes lángon addig redukáljuk, amíg kb. 3 dl marad.

A tálalás előtti pillanatokban adjuk hozzá az olívaolajat és opcionálisan a friss koriandert.

TERIYAKI KACSA

HOZZÁVALÓK

1 L SALSUS KACSA ALAPLÉ REDUKCIÓ

100 g kacsaszőr és nyesedék, keverve
6 dl szójaszószt
120 g barna cukor
1 dl rizsecet
80 g gyömbér
1 szár citromfű
20 g chili
5 gerezd fokhagyma
50 g citrus leve (ideálisan lime és citrom keverve)
10 g kukoricakeményítő

ELKÉSZÍTÉS

A kacsaszőr és nyesedék keverékéből süssük ki a zsírt, majd adjuk hozzá az apróra vágott gyömbért, citromfűvet, fokhagymát és a chilit. Pároljuk további 2 percre.

Adjuk hozzá a kacsá alaplé redukciót, a szójaszószt, a barna cukrot és a citrusok levét. Redukáljuk a felére, befejezésül pedig adjuk hozzá az ecetet és a keményítőt.

Dolgozzuk át egy botmixerrel és szűrjük le. Kiválóan működik sertéshússal, szárnyasokkal és különböző zöldségekkel is.

Hidegen és melegen egyaránt használható, akár dipként is. Hűtőszekrényben, vákuumcsomagolva 3 hónapig eláll.



NARANCSOS KACSAMÁRTÁS



HOZZÁVALÓK

400 ml mártáshoz:

1 L SALSUS KACSA ALAPLÉ REDUKCIÓ

50 g kacsaszír és nyesedék, keverve

50 g vaj

100 g vöröshagyma

2 gerezd fokhagyma

30 g barna cukor

2 dl friss narancslé

1 szelet narancs

1 ek. szójaszós

10 g kukoricakeményítő

só, bors, petrezselyem

ELKÉSZÍTÉS

Kacsaszír, nyesedék és vaj keverékében pároljuk meg a vöröshagymát, a fokhagymát, adjuk hozzá a cukrot, és hagyjuk, hogy karamellizálódjon.

Öntsük rá a narancslevet és a kacsza alaplé redukciót. Redukáljuk kb. a felére és az utolsó 10 percre adjuk hozzá a narancsszeletet, majd szűrjük le.

Sűrítsük be a mártást a keményítővel és ízesítsük szójaszósszal, borssal és petrezselyemmel.

KACSA PORCINI RAMEN

HOZZÁVALÓK

1 L SALSUS KACSA ALAPLÉ REDUKCIO

3 DL SALSUS VARGÁNYA ALAPLÉ

40 g szójaszós

20 g gyömbér

10 g méz

chili, ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS

Forraljunk fel minden összetevőt, szűrjük át és öntsük az általunk preferált betétekre.

Javasolt betétek:

- Szeletelt sült kacsamell vagy kacsacomb
- Újhagyma
- 6 perces tojás
- Tetszés szerinti tészta
- Vargánya / shimeji / shiitake gomba
- Pak choi
- Sárgarépa
- Pirított szezámmag



ALAPLÉ REDUKCIÓK

Az alaplé ízének és színének mélyítése, illetve koncentrációja érdekében az eredeti mennyiség 2/3-ára vannak visszaforrvalva, azaz redukálva.

Elsősorban mártások, szószok készítéséhez szolgálnak alapul. Bor, tejszín, fűszerek és egyéb összetevők hozzáadásával csak a képzelet szabhat határt.



Összetevők: Redukált csirke alaplé (víz, húsos csirkecsontok, vöröshagyma, sárgarépa, rozmarin, kakukkfű, babérlevél, feketebors), só.

Felhasznált csont mennyiség: 2.0kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 210g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerelés: 1 liter



Összetevők: Redukált marha alaplé (víz, húsos marhacsontok, vöröshagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fokhagyma, kakukkfű, borókabogyó, babérlevél), só.

Felhasznált csont mennyiség: 2.2kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 200g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerelés: 1 liter



Összetevők: Redukált hal alaplé (víz, húsos fehérhalcsontok (50% tőkehal, 50% foltos tőkehal), vöröshagyma, sárgarépa, póréhagyma, édeskömény, kakukkfű, babérlevél, fehér bors), só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.8kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 160g/liter

Sótartalom: 0.8g/100g

Kiszerelés: 1 liter



Összetevők: Redukált homár alaplé (víz, homár pánccél (rákfélék), fehérbor, vöröshagyma, édeskömény, póréhagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fokhagyma, kakukkfű, bors, babérlevél), só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.5kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 100g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerelés: 1 liter



Összetevők: Redukált languszta alaplé (víz, languszta pánccél (rákfélék), fehérbor, hagyma, édeskömény, póréhagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fokhagyma, kakukkfű, bors, babérlevél), só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.5kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 100g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerelés: 1 liter



Összetevők: Redukált rák alaplé (víz, rákfélék (garnélarák pánccél, homárpánccél), vöröshagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fehérbor, fokhagyma, paprika, kakukkfű, babérlevél], cukor, só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.4kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 150g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerelés: 1 liter

MÁRTÁSOK

Amelyek a különböző alaplevek felhasználásával, egyedi receptúrák alapján készülnek.
A Salsus mártások már konyhakész állapotban vannak dobozba zárva, felmelegítést követően tálalásra készen.



Összetevők: Marha alaplé redukció, Vörösbor, Paradicsompüré
Kiszerelés: 1 liter



Összetevők: Fűszeres zöldségalaplé, vaj, tojássárgája, fehérbor, citromlé.
Kiszerelés: 1 liter | 250ml



Összetevők: Tej, hal alaplé redukció, fehérbor, tejföl, vaj, citromlé.
Kiszerelés: 1 liter

RAMEN



A Salsus célba vette Ázsiát és Inage-san séffel együttműködve megalkotta saját, egyedi ramen receptúráját, amely húsos csontokból, különböző zöldségekből, illetve jellegzetes japán fűszerekből és ízesítőkből áll. Génmódosított és mesterséges összetevőktől, ízfokozóktól teljes mértékben mentes.



Összetevők: Víz, húsos sertés, csirke és marha csontok, vöröshagyma, sárgarépa, gyömbér, dashi, miso, fűszeres paszta, szezámolaj.
Felhasznált csont mennyiség: 250 g/ liter
Felhasznált zöldségek mennyisége: 90g/liter
Sótartalom: 1.1g/100g
Kiszerelés: 1 liter | 500 ml



TNT
T. NAGY TAMÁS

ELÉRHETŐSÉGEINK:

www.tnagytamas.hu

info@tnagytamas.hu

+36 1 317 4268

1102 Bp. Liget utca 46.