

BJÖRK & MAGNUSSON AB

ETABLERAT 1878



Fonder från Skåne

Varje kock och varje kök sätter sin prägel och smak på sina såser och soppor, men hur många hinner sätta en riktig fond, som skummas och reduceras för bästa resultat.

Förr var det en självklarhet, i alla kök stod det en gryta och kokade med goa ben och skrov.

Det var ett hantverk som med dagens pressade tider och ekonomi har ersatts med andra alternativ.

Vi på Björk & Magnusson har letat efter någon som kan producera fonder som vi med stolthet kan presentera för er, och tillsammans med Andreas Larsson på Nordiska skafferiet har vi lyckats få fram fonder som tillagas med kärlek och på närproducerade produkter.

En ärlig fond på lokala råvaror.

Skånsk mörk kalvfond

Kalvfond reducerad till 50%,

Fonden är baserad på lokala kalvben från Skåne, som rostas av och kokas med närodlade rotfrukter, till perfekt resultat.

För att bibehålla kvalitet och kraft i fonden packas den i vacuumpåse, detta gör den även väldigt miljövänlig då emballaget blir minimalt.

Innehåll: kalvben, vatten, gul lök, morot, selleri, vitlök, tomatpuré, lagerblad och svartpeppar

Förpackning Fryst 2x5 kg/krt

Art. Nr: 20604



Skånsk ljus kalvfond

Kalvfond reducerad till 50%,

Fonden är baserad på lokala kalvben från Skåne, som rostas av och kokas med närodlade rotfrukter, till perfekt resultat.

För att bibehålla kvalitet och kraft i fonden packas den i vacuumpåse, detta gör den även väldigt miljövänlig då emballaget blir minimalt.

Innehåll: kalvben, vatten, gul lök, morot, selleri, vitlök, tomatpuré, lagerblad och svartpeppar

Förpackning Fryst 2x5 kg/krt

Art. Nr: Beställningsvara



Skånsk Lammfond

Lammfond reducerad till 50%,

Buljongen är baserad på lamm ben från Skåne som rostas och kokas med närodlade rotfrukter, till perfekt resultat.

För att bibehålla kvalitet och kraft i fonden packas den i vacuumpåse, detta gör den även väldigt miljövänlig då emballaget blir minimalt.

Innehåll: Lamm ben, vatten, gul lök, morot, selleri, vitlök, tomatpuré, Lagerblad, svartpeppar och havssalt

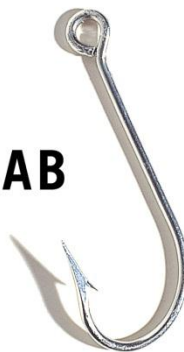
Förpackning Fryst 2x5 kg/krt

Art. Nr: 20600



BJÖRK & MAGNUSSON AB

ETABLERAT 1878



Fonder från Skåne

Varje kock och varje kök sätter sin prägel och smak på sina såser och soppor, men hur många hinner sätta en riktig fond, som skummas och reduceras för bästa resultat.

Förr var det en självklarhet, i alla kök stod det en gryta och kokade med goa ben och skrov.

Det var ett hantverk som med dagens pressade tider och ekonomi har ersatts med andra alternativ.

Vi på Björk & Magnusson har letat efter någon som kan producera fonder som vi med stolthet kan presentera för er, och tillsammans med Andreas Larsson på Nordiska skafferiet har vi lyckats få fram fonder som tillagas med kärlek och på närproducerade produkter.

En ärlig fond på lokala råvaror.

Fisk fond

Fisk fond reducerad till 50%,

Buljongen är baserad fiskben som

kokas enbart med närodlade rotfrukter, till perfekt resultat.

För att bibehålla kvalitet och kraft i fonden packas den i vacuumpåse, detta gör den även väldigt miljövänlig då emballaget blir minimalt.

Innehåll: Fisk skrov från ädelfisk vatten, gul lök, fänkål, vitlök lagerblad.

Förpackning Fryst 2x5 kg/krt

Art. Nr: 20611



Hummer buljong

Hummer buljong reducerad till 50%,

Buljongen är baserad på krossat hummerskal som

kokas enbart med havssalt för att uppnå högsta smak.

För att bibehålla kvalitet och kraft i fonden packas den i vacuumpåse, detta gör den även väldigt miljövänlig då emballaget blir minimalt.

Innehåll: Hummerskal, vatten och havssalt

Förpackning Fryst 2x5 kg/krt

Art. Nr: 20611



Skånsk mörk tuppfond

Tuppfond reducerad till 50%,

Fonden är baserad på lokala tuppskrov från Tockafarmen i Skåne som rostas och kokas med närodlade rotfrukter, till perfekt resultat.

För att bibehålla kvalitet och kraft i fonden packas den i vacuumpåse, detta gör den även väldigt miljövänlig då emballaget blir minimalt.

Innehåll: tuppskrov, vatten, gul lök, morot, selleri, vitlök, tomatpuré, Lagerblad, svartpeppar och havssalt

Förpackning Fryst 2x5 kg/krt

Art. Nr: 20605

