

A TOUCH *of* PASSION



TOUCH *of* TASTE



Campbell Soup Sweden AB
Karpalundsvägen 39, Box 569, 291 25 Kristianstad
telefon 044-10 80 00, fax 044-10 80 14, www.campbellsoup.se

*RENA RÅVAROR GER ÄRLIG SMAK
– Lyft smaken med Bong Touch of Taste fond*

RENA SMAKER – REN NJUTNING!

Precis som du drivs vi av en stor portion passion för god mat. Och precis som du arbetar vi hårt för att skapa härliga matupplevelser utan att göra avkall på vare sig smak eller kvalitet. Därför strävar vi hela tiden efter att förbättra våra fonder, bland annat genom att hålla innehållsförteckningarna så korta som möjligt.

Med Bong Touch of Taste fond är det enkelt att locka fram rena smaker och glädja dina matgäster på samma gång. Prova våra klassiska fonder som fond till pastarätter, som grund till soppor och såser eller för att ge varma och kalla rätter det där lilla extra!



BRUN KALVFOND

Art nr. 4691

Bong Touch of Taste Brun Kalvfond har ett högt köttinnehåll och en smakprofil som hjälper dig att lyfta smaken i dina rätter. Den lättrostade tonen av köttben balanseras med tomatpuré för att bygga smak i köttfärssåsen, köttgrytan, gräddsåsen eller köttbullarna.



LJUS KALVFOND

Art nr. 4698

En ljus kalvfond som har en mild smak av kokt kalvkött, vitt vin, persilja och lök. En fond som passar utmärkt i ljusa soppor och såser. Ljus kalvfond hjälper till att bygga smak utan att ta över smakbildningen. Utmärkt att kombinera med Bong Touch of Taste Kantarellfond eller Brynt Schalottenlökfond.



FISKFOND

Art nr. 4693

Bong Touch of Taste Fiskfond har en tydlig smak av vit fisk. Fiskfonden balanseras av vitt vin och blå lagerblad och kryddpeppar. En fond som passar utmärkt som smaksättare eller grundsten i dina soppor, såser eller marinader. En klassisk vitvinsås lyfter i smaken med hjälp av Bong Touch of Taste Fiskfond.



OXFOND

Art nr. 4703

Kraftig smak utav nötkött och rödvin. En fond som ger tydlig karaktär åt dina köttgrytor, soppor eller såser. De höga köttinnehållet gör att fonden passar utmärkt till att avsluta dina favoritrecept som behöver det där lilla extra på slutet. Prova också att använda Oxfonden som byggsten i din rödvinssås!



GRÖNSAKSFOND

Art nr. 4692

Bong Touch of Taste Grönsaksfond har en tydlig smak av rotsaker där sötman balanseras med vitt vin. Lök och libbsticka gör att Grönsaksfonden får en perfekt smakbild för att passa i de flesta maträtter. En riktig allroundfond som går att kombinera med de övriga fondsortimentet.



SKALDJURSFOND

Art nr. 4704

Vitt vin, musslor och räkor! En perfekt fond till dina pastarätter innehållande fisk och skaldjur eller som grund i dina fiskgrytor. Tydlig smakprofil utav blå-musslor och räkor, neutral i färgen, bara att droppa i och smaka av. Ett lyft för räksoppa eller de vitvinskokta blå-musslorna.



HUMMERFOND

Art nr. 4694

En klassiker från Bong Touch of Taste! Hög smak av hummer och vitt vin, balanserad med grönsaker, konjak och örter. En smakförhöjare i dina fiskgrytor, soppor eller såser. Som i alla flytande fonder från Bong Touch of Taste värdesätter vi kvalitet och smak.



VILTFOND

Art nr. 4696

En tydlig karaktär utav enbär och klassiska örter såsom timjan och persilja. Mustig smak av rödvin och blå renkött. Utmärkt fond i mustiga höstgrytor, svampsåser eller som smaksättare i viltfärsbiffar. En fond med många användningsområden.



KANTARELLFOND

Art nr. 4709

Hög smak av skogens guld. Bong Touch of Taste Kantarellfond har en tydlig smakprofil där vi balanserat smaken av kantarell med vin, rotsaker och schalottenlök. En fond som sätter guldkant på din svamprisotto, köttgryta eller ditt smaksatta potatismos. Fungerar även utmärkt i en kall färskoströra tillsammans med örter och smörstekt svamp.



BRYNT SCHALOTTENLÖKFOND

Art nr. 4702

En nyhet i familjen Bong! En mild brynt smak av schalottenlök som är balanserad med vitt vin och timjan. En nyhet som passar i de flesta maträtter. Ger en fyllighet till dina favoriträtter som ibland behöver det där lilla extra. Bong Touch of Taste Brynt Schalottenlökfond hjälper dig att lyfta smaken.



KYCKLINGFOND

Art nr. 4695

En ljus kycklingfond med en välbalanserad smak utav kokt kycklingkött, selleri, salvia och dragon. Passar utmärkt som grund i de flesta rätter såsom risotto, pastasåser, kycklinggrytor etc. Prova den gärna i dina kalla såser som en extra Touch of Taste.



FOND PURE KYCKLING NYHET!

Art nr. ????

Mild rostad kycklingkaraktär kokt tillsammans med palsternacka och gul lök. Inget salt är tillsatt i fonden. Ca. 3,5 kg kycklingkött och kycklingben åtgår till 1 liter fond.



FOND PURE OXE NYHET!

Art nr. ????

Tydlig köttkaraktär från rostade köttben och kött av nöt, balanserad med sötman från palsternacka och schalottenlök. Inget salt är tillsatt i fonden. Ca. 1,8 kg kött och köttben åtgår till 1 liter fond.



FOND PURE MUSSLA NYHET!

Art nr. ????

Hög smakkoncentration av musslor kokta i vitt vin och gul lök. Fonden innehåller en naturlig sötma från musslorna, inget annat salt är tillsatt. Ca. 0,17 kg musselkött åtgår till 1 liter fond.

REN MATGLÄDJE!

Vi kokar fond som du gör! Vi väljer bara de renaste och bästa råvarorna och rostar, kokar och silar. Så att du slipper. Allt du behöver göra är att krydda – och salta. Fond Pure innehåller nämligen inget tillsatt salt.

INGET
TILLSATT
SALT



KÖTT-
KARAKTÄR



GRÖNSAKS-
KARAKTÄR



SÄLTA

LÅNGSTEKT FLÄSKKARRÉ MED POTATISMOS OCH HARICOTS VERTS

”Pulled pork” är en tillagningsmetod från amerikanska södern där köttet grillas långsamt tills det går att dra isär i trådar. Servera med potatismos smaksatt med selleri och toppa med lite bladpersilja.

FLÄSKKARRÉ

Ingredienser	10 port	100 port
Gula lökar	200 g	2 kg
Vitlöksklyftor	3 st	30 st
Bong Touch of Taste		
Brun Kalvfond	3 msk	4,5 dl
Chilisås	4 msk	6 dl
Tomatpuré	2 msk	3 dl
Chipotlepasta	2 msk	3 dl
Sirap	1 msk	1,5 dl
Koriander	1 msk	1,5 dl
Ingefära, malen	1,5 tsk	5 msk
Vatten eller fond till formen		
Fläskkarré, i bit	1,8 kg	18 kg

Skala och finhacka lök och vitlök. Blanda fond, chilisås, tomatpuré, chipotlepasta, sirap, koriander och ingefära till en sås. Täck botten på en gryta/bleck med vatten eller fond. Lägg i köttet och bred på såsen. Stek i 125° under lock i ca 2 timmar. Vänd köttet och stek ytterligare 1,5–2 timmar tills köttet kan dras isär med en gaffel. Blanda köttet med såsen och smaksätt med mer koriander, ingefära, sirap och chipotlepasta.

TILLBEHÖR

Ingredienser	10 port	100 port
Potatismos, gärna smaksatt med selleri	2 kg	20 kg
Haricots verts	600 g	6 kg
Bladpersilja		



TIPS: BRUN KALVFOND

Sätt extra smak på ugnrostade rotsaker och potatis med Brun kalvfond utvispad i tomatpuré och olivolja.



UGNSBAKAD FISK MED SENAPSSÅS, SVARTRÖTTER OCH LINSER

Vit fisk med en smak av Dijonnaise, den grova varianten på senapen från det namngivna franska distriktet. Fasta, fina puylinser får extra smak med en skvätt fiskfond i kokvattnet.

UGNSBAKAD FISK

Ingredienser	10 port	100 port
Gös, torsk eller annan vit fisk	1,5 kg	15 kg
Gul lök	200 g	2 kg
Smör eller olja	2 msk	3 dl
Vispgrädde	2,5 dl	2,5 l
Mjök	2,5 dl	2,5 l
Bong Touch of Taste		
Fiskfond	2 msk	3 dl
Maizena eller vetemjöl		
Dijonnaise senap	2 msk	3 dl
Salt, svartpeppar		

Ånga fisken i ugn eller koka i kastrull tills inner-temperaturen är 52°. Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i smöret. Blanda grädde, mjök, fond och maizena. Koka upp och låt sjuda i ca 5 min. Smaka av med senap, salt och svartpeppar.

LINSER

Ingredienser	10 port	100 port
Puylinser eller gröna linser	1 dl	1 l
Vatten	5 dl	5 l
Lagerblad	1 st	10 st
Bong Touch of Taste		
Fiskfond	1 msk	10 msk

Koka linserna i fiskfond och lagerblad enligt anvisning på förpackningen. Häll av och låt svalna.

TILL SERVERING

Ingredienser	10 port	100 port
Svartrötter, frysta	500 g	5 kg
Potatismos eller potatis		
Citron, i klyftor	1,5 st	15 st
Dill		

Värm svartrötterna enligt anvisning på förpackningen. Gör mos eller koka potatis. Garnera med dill och citronklyftor.



TIPS: FISKFOND

Ett luftigt kryddsmör får du genom att vispa ihop 100 g smör, saften av 1 citron, 1 knippe dill, 1 msk Fiskfond, salt och peppar.

BLOMKÅLSSOPPA MED VEGO PIZZA BIANCO

En underbart mild soppa som passar bra ihop med den frasiga, lättlagade pizzan. Zucchini går bra att byta ut mot t ex rå potatis i tunna skivor. Skogschampinjoner smakar mer än vanliga champinjoner.



BLOMKÅLSSOPPA

Ingredienser	10 port	100 port
Gul lök	200 g	2 kg
Vitlöksklyftor	2 st	20 st
Olja till stekning, neutral	2 msk	3 dl
Blomkål	1 kg	10 kg
Bong Touch of Taste		
Grönsaksfond	4 msk	6 dl
Mjök	2 l	20 l
Grädde	2 dl	2 l
Spiskummin	1 tsk	3,5 msk
Salt, svartpeppar		
Olivolja, chiliflakes och bladpersilja till garnering		

Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs den mjuk i olja. Bryt blomkålen i buketter och tillsätt tillsammans med mjök, fond och grädde. Koka ca 30 min tills blomkålen är mjuk. Mixa soppan slät. Smaksätt med spiskummin, salt och peppar. Späd eventuellt med mer vatten eller mjök. Garnera med olivolja, chiliflakes och bladpersilja.

VEGO PIZZA BIANCO

Ingredienser	10 port	100 port
Pizzabottnar	1 kg	10 kg
Skogschampinjoner	100 g	1 kg
Squash	300 g	3 kg
Färskost t ex Philadelphia	200 g	2 kg
Bong Touch of Taste		
Kantarellfond	1,5 msk	2,25 dl
Olivolja	2 msk	3 dl
Riven ost, gärna lagrad svecia	1 dl	1 l
Svartpeppar		
Bladpersilja, timjan eller ruccola till garnering		

Tina pizzabotten enligt anvisning. Skiva svamp och zucchini tunt på mandolin eller med en grönsaksskärare. Blanda färskost och fond. Bred färskosten på pizzan. Lägg på grönsakerna och ringla över olivolja, ost och svartpeppar. Grädda i 200° i 15–20 min tills pizzan är gyllenbrun. Strö över örter vid servering.



TIPS: GRÖNSAKSFOND

Prova att smaksätta wokoljan till grönsaksrätter med Grönsaksfond.

KYCKLING MED RUCCOLAPESTO

En lättlagad festrätt präglad av mycket umami-smak som enkelt balanseras upp av en fräsch sallad med vinaigrette-dressing. Servera med ugnsbakade potatisar eller en spännande vildrisblandning.

KYCKLING

Ingredienser	10 port	100 port
Olivolja	1 dl	1 l
Bong Touch of Taste		
Kantarellfond	2 msk	3 dl
Citronsaft	2 msk	3 dl
Kyckling, klubbor eller fileér	1,5 kg	15 kg
Tomater	5 st	50 st
Ev. Citroner	5 st	50 st
Salt, socker och svartpeppar		
Timjan	1 tsk	3,5 msk

Blanda olja med fond och citronsaft. Lägg kycklingen på bleck och pensla på fondblandningen. Krydda med svartpeppar och lite salt. Marinera, gärna 1 timme. Dela tomaterna och citronerna och lägg dem på blecket vid sidan om kycklingen. Krydda tomaterna med timjan, salt, socker och svartpeppar. Stek i 225° i ca 15 min, sänk värmen till 175° och stek ytterligare ca 25 min tills inner-temperaturen är 70°–75°.

RUCCOLAPESTO

Ingredienser	10 port	100 port
Mandel	130 g	1,3 kg
Ruccola	150 g	1,5 kg
Vitlöksklyftor	2 st	20 st
Bong Touch of Taste		
Kantarellfond	1,5 msk	2,35 dl
Olivolja	ca 5 dl	5 l
Prästost, riven	150 g	1,5 kg

Rosta gärna mandeln. Mixa ruccola, vitlök, mandel och fond till en grov smet. Tillsätt oljan lite i taget och vänd sist ned osten. Ställ kallt innan servering.

CITRONIG GURKSALLAD

Ingredienser	10 port	100 port
Gurka	500 g	5 kg
Kvarg	5 dl	5 l
Olivolja	3 msk	1 dl
Citron, saft och skal	1 st	10 st
Salt, peppar och socker		

Skala och kärna ur gurkan. Skär den i halvmånar. Blanda med övriga ingredienser. Smaka av med salt, svartpeppar och socker. Ställ kallt innan servering.

TILLBEHÖR

Ugnsbakade potatisar /vildrisblandning

TIPS:
KANTARELLFOND
Lyft smaken vid stekning av nyplockade kantareller genom att addera några droppar Kantarellfond.

FRUTTI DI MARE MED FÄNKÅL, TOMAT OCH SIDFLÄSK

En färgstark frutti di mare som blir lyxig eller mer budget beroende på skaldjuren du väljer. Hummerfond ger extra tryck och knaperstekt bacon balanserar den syrliga såsen och de söta skaldjuren.

TOMATSÅS

Ingredienser	10 port	100 port
Gul lök	150 g	1,5 kg
Vitlöksklyftor	3 st	30 st
Fänkål, strimlad	250 g	2,5 kg
Olivolja	2 msk	3 dl
Fänkålsfrö, torkade	1 tsk	3,5 msk
Körsbärstomater, på burk	800 g	8 kg
Passerade tomater	400 g	4 kg
Tomatpuré	1 msk	1,5 dl

Bong Touch of Taste

Hummerfond	3 msk	4,5 dl
Vatten	2 dl	2 l
Vitt vin	2 dl	2 l

Skala och finhacka löken och vitlöken. Fräs den mjuk i olja. Strimla fänkålen och tillsätt. Stek ytterligare 3 min. Tillsätt övriga ingredienser och koka ihop till en sås, ca 5 min. Smaka av med salt och svartpeppar.

TILL SERVERING

Ingredienser	10 port	100 port
Pasta t ex linguine	800 g	8 kg
Skaldjur, blandade t ex blåmusslor, skalade räkor och hummer	750 g	7,5 kg
Sidfläsk, rökt eller bacon, strimlat	250 g	2,5 kg
Bladpersilja	50 g	500 g
Chiliflakes		

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Knaperstek fläsket, hacka persiljan grovt och blanda tomatsås och pasta. Ånga blåmusslor, dela hummer i mindre bitar och vänd ned tillsammans med räkor i pastan. Låt allt bli varmt. Strö över sidfläsk/bacon, persilja och chiliflakes vid servering.



TIPS:
HUMMERFOND
Smaksätt gremolata med lite Hummerfond för en mer balanserad smak. Servera gärna i hummersoppa.

KARDEMUMMAKYCKLING

En mild, kardemummadoftande gryta som får extra karaktär av lite hackad chili och limeklyftor. Servera med ris, mango chutney och kokta grönsaker. Marinera gärna kycklingen över natten.

KARDEMUMMAKYCKLING

Ingredienser	10 port	100 port
Vitlök	2 st	20 st
Lök	200 g	2 kg
Ingefära	20 g färsk/1,5 tsk torkad	200 g/5 msk
Olja	2 msk	3 dl
Kardemummakärnor	1,5 tsk	5 msk
Koriander, malen	1 msk	1,5 dl
Chilipeppar	1 tsk	3,5 msk
Gurkmeja	1 msk	1,5 dl
Kycklinglår	1,2 kg	12 kg
Grädde	2 dl	2 l
Mjöl	2 dl	2 l
Bong Touch of Taste		
Kycklingfond	2 msk	3 dl
Maizena	2 msk	3 dl
Kikärtor	500 g	5 kg

Skala och finhacka vitlöken och löken. Riv ingefäran om du använder färsk. Stek löken i olja i ca 3 min. Blanda ned ingefära och övriga kryddor och stek ytterligare ca 3 min under omrörning. Tillsätt kycklingen och bryn den runt om. Blanda mjöl, grädde, maizena och fond och håll över. Lägg på bleck och stek i ugn, 175° i ca 30–40 min tills innertemperaturen är 70°–75°. Blanda ned kikärtorna och servera med tillbehören.

TILL SERVERING

Ingredienser	10 port	100 port
Ris, kokt	1,8 kg	18 kg
Socketärter, kokta	400 g	4 kg
Mangochutney (se recept)	1,5 dl	1,5 l
Lime, i klyftor	2 st	20 st
Spansk chilipeppar, finhackad	1 st	10 st
Koriander till garnering		

Servera kycklingen med kokt ris och socketärter. Mango chutney, chili och lime i klyftor ger extra smak. Garnera gärna med färsk koriander.



TIPS:
KYCKLINGFOND
Smaksätt marinader med Kycklingfond för att lyfta smaken på till exempel grillade kyckling- och grönsaksrätter.



KRYDDIGA KORVAR I BULJONG MED MEDELHAVSTILLBEHÖR

En både lätt och samtidigt mättande rätt som blir festligare med en klick aioli, krutonger och lätt torkade tomater. Prova även med kantarellmajonnäs (se recept "Kalla såser") och riven pepparrot.

KRYDDIGA KORVAR I BULJONG

Ingredienser	10 port	100 port
Gula lökar	200 g	2 kg
Vitlöksklyftor	2 st	20 st
Olja	2 msk	3 dl
Vitt vin	5 dl	5 l
Vatten	1 l	10 l
Bong Touch of Taste		
Ljus kalvfond	3 msk	4,5 dl
Lagerblad	3 st	30 st
Timjan	1 msk	1,5 dl
Stjärnanis	1 st	10 st
Svartpepparkorn	4 st	40 st
Rotfrukter t ex morot, persiljerot, palsternacka, rotselleri, kålrot	1 kg	10 kg
Potatis	500 g	5 kg
Korvar t ex chorizo, salcica, merquez	1,3 kg	13 kg
salt, svartpeppar		



Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs dem mjuka i olja. Tillsätt vin, vatten, fond och kryddorna. Låt koka ca 30 min utan lock. Skär potatis och rotfrukter i bitar och tillsätt. Koka ca 25 min tills grönsakerna är mjuka. Skär korven i skivor och låt koka med sista 5 min eller stek dem separat. Smaka av med salt och svartpeppar, servera med tillbehör.

TILLBEHÖR

Brödkrutonger
Lätt torkade körsbärstomater
Basilika, timjan eller bladpersilja
Majonnäs t ex saffrans- eller vitlöksmajonnäs



TIPS:
LJUS KALVFOND
Avsluta t ex kokt kalv i dillsås med några droppar Ljus Kalvfond för en mer balanserad smak.



SJÖMANSBIFF MED RÖDBETOR OCH GETOST

En klassiker med tillbehör i form av getost, honung och rödbetor. Koka egna betor eller köp inlagda, båda ger fin balans till den mustiga biffen.

SJÖMANSBIFF

Ingredienser	10 port	100 port
Gul lök	500 g	5 kg
Olja	3 msk	4,5 dl
Nötkött, skivat t ex fransyska eller innanlår, ca 0,5 cm	1,4 kg	14 kg
Potatis, fast	1,4 kg	14 kg
Salt	2 tsk	1 dl
Svartpeppar	2 tsk	1 dl
Tomatpuré	2 msk	3 dl
Bong Touch of Taste		
Oxfond	3 msk	4,5 dl
Öl	8 dl	8 l
Lagerblad	3 st	30 st
Vatten så att det täcker, ca	8 dl	8 l
Bladpersilja		

Skala och skiva löken och bryn den mjuk i olja under omrörning. Bryn köttet. Skiva potatisen i 1 cm tjocka skivor. Varva lök, potatis och kött i bleck eller i en gryta med lock. Krydda med salt

och svartpeppar. Blanda tomatpuré, fond, öl och lagerblad. Häll vätskan över köttet. Späd med vatten så att det täcker. Sätt på lock och koka långsamt på spisen ca 1 timme eller i ugnen på 175° tills potatisen och köttet är mjukt. Krydda med salt, svartpeppar och mer fond. Strö över bladpersilja och servera med tillbehören.

GETOSTKRÄM

Ingredienser	10 port	100 port
Yoghurt 10%	400 g	4 kg
Getost	200 g	2 kg
Salt, svartpeppar		

Mosa getost och blanda med yoghurten. Krydda med salt och svartpeppar. Ställ kallt till servering.

TILLBEHÖR

Ingredienser	10 port	100 port
Honung, flytande	1,5 dl	1,5 l
Rödbetor, kokta	700 g	7 kg



TIPS: OXFOND

Koka ihop Oxfond, rödvín, bacon, lök, vitlök och färsk rosmarin. Runda av med en klick smör.

MISOLAX MED PIKANT MAJONNÄS

Lax marinerad och glaserad med misopasta. Servera med ris, majonnäs och Edamamebönor för en elegant flirt med Asien. Vill du kan du ersätta Mirin med sockerlag.

MISOLAX

Ingredienser	10 port	100 port
Lax (helst fryst)	1,5 kg	15 kg
Misopasta	90 g	900 g
Bong Touch of Taste		
Skaldjursfond	3 msk	4,5 dl
Mirin	1,5 dl	1,5 l
Sesamfrön	1 dl	1 l
Salt, svartpeppar		

Skär laxen i portionsbitar och lägg den på bleck. Salta och peppra lätt. Blanda misopasta, fond och mirin till en marinad. Häll på misomarinaden och marinera ca 1 timme. Baka i 225° i 8 min tills innertemperaturen är 48°. Rosta sesamfröna och strö över vid servering.

SÖTSTARK MAJONNÄS

Ingredienser	10 port	100 port
Majonnäs	250 g	2,5 kg
Tabasco med grön chili	1 msk	1,5 dl
Socker	1 tsk	3,5 msk

Blanda samman alla ingredienser. Ställ kallt innan servering.

TILL SERVERING

Ingredienser	10 port	100 port
Ris	600 g	6 kg
Edamamebönor, frysta	600 g	6 kg

Koka riset och bönorna enligt anvisningen på förpackningen.



**TIPS:
SKALDJURSFOND**
Lyft smaken på till exempel Skagenröra med lite Skaldjursfond.



VILTKEBAB MED VITLÖKSSÅS OCH RÖDLÖKSSALLAD

Kebab på ren svenska. Addera fin sötsyrlighet till rätten med rårörda lingon som får extra karaktär av lite Tabasco smaksatt med chipotle. Servera med bulgur och/eller pitabröd.

VILTKEBAB

Ingredienser	10 port	100 port
Gul lök	200 g	2 kg
Olja till stekning	3 msk	4,5 dl
Viltskav	1,5 kg	15 kg
Spiskummin	1 msk	1,5 dl
Bong Touch of Taste		
Viltfond	3 msk	4,5 dl
Vatten, svartpeppar		

Skala och finhacka löken, fräs mjuk i lite av oljan. Tillsätt skaven och olja. Stek ca 5 min tills skaven är brynt. Tillsätt spiskummin och fond och späd med vatten. Stek 5–10 min till. Smaka av med svartpeppar.

VITLÖKSSÅS

Ingredienser	10 port	100 port
Vitlösklyftor	2 st	20 st
Gräddfil	3 dl	3 l
Majonnäs	200 g	2 kg
Salt och svartpeppar		

Hacka vitlöken fint. Blanda med övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar. Ställ kallt innan servering.

RÖDLÖKSSALLAD

Ingredienser	10 port	100 port
Rödlök	300 g	3 kg
Bladpersilja	20 g	200 g
Citronsaft	2 msk	3 dl
Olivolja	4 msk	6 dl
Ev. chiliflakes, salt och svartpeppar		

Skala och skiva rödlöken fint. Hacka bladpersiljan grovt. Blanda med olivolja och citronsaft strax innan servering.

TILLBEHÖR

Rårörda lingon



TIPS: VILTFOND

En perfekt smakförbättrare och extra krydda i färsbiffar. Prova att smaksätta direkt i färsen.



FÄRSBIFFAR MED FETAOST OCH HONUNGSLÖKSKY

Brynt Schalottenlökfond ger biffarna en rundare fylligare smak. Gör färslimpor om du inte har tid att göra biffar. Prova en god yoghurt-sås med honung som ett modernare alternativ till att bryna lök till sky.

FÄRSBIFFAR

Ingredienser	10 port	100 port
Ströbröd	1 dl	1 l
Mjölk	2 dl	2 l
Ägg	2 st	20 st
Färs, lamm- eller nötfärs	1 kg	10 kg
Bong Touch of Taste		
Brynt Schalottenlökfond	2 msk	3 dl
Fetaost, smulad	200 g	2 kg
Dijonsenap eller sambal oelek		
Bladpersilja, hackad	1 dl	1 l
Olivolja	2 msk	3 dl
Salt, svartpeppar		

Låt ströbrödet svälla i mjölken i ca 10 min. Blanda ned alla övriga ingredienser och smaka av med salt och svartpeppar. Forma biffar i önskad storlek och bryn i olja. Stek färdigt i ugn i 175°, ca 10 min.

LÖKSKY MED HONUNG

Ingredienser	10 port	100 port
Gul lök	300 g	3 kg
Röd lök	300 g	3 kg
Olja till stekning	0,5 dl	0,5 l
Bong Touch of Taste		
Brynt schalottenlökfond	1 msk	1,5 dl
Vatten	3 dl	3 l
Honung, flytande	3 msk	4,5 dl

Skala och skiva löken. Stek den mjuk i olja på svag värme under omrörning. Tillsätt fond, vatten och honung. Koka upp och låt koka ca 5 min.

TILLBEHÖR

Ugnsbakade potatisar
Örtter till garnering



TIPS: BRYNT SCHALOT- TENLÖKFOND

Använd Brynt Schalottenlökfond för att lyfta smaken i allt från klassiska färsrätter till asiatiska marinader.



KALLA SÅSER

Våra fonder är utmärkta smaksättare i kall sås, dressing och dipp.

KANTARELLMAJONNÄS

Gott till stekt kött, stekt lax och grillad kyckling.

Ingredienser	10 port	100 port
Äggulor	4 st	40 st
Rapsolja	5 dl	5 l
Bong Touch of Taste Kantarellfond	1,5 msk	2,25 dl
Citronsaft	2 tsk	1 dl
Svartpeppar		

Häll äggulorna i en bunke. Tillsätt oljan under ständig vispning. Tillsätt fond, citronsaft och svartpeppar.

SWEET CHILIDRESSING

God till asiatiska sallader eller sallader med skinka och kyckling.

Ingredienser	10 port	100 port
Yoghurt	3 dl	3 l
Majonnäs	100 g	1 kg
Sweet chilisås	1 dl	1 l
Bong Touch of Taste Oxfond	2 tsk	1 dl
Ingefära, riven	1 msk	1,5 dl
Salt, svartpeppar och socker		

Blanda alla ingredienserna. Smaka av med kryddor. Ställ kallt.

MANGO CHUTNEY

Koka din egen mango chutney när du vill imponera på gästerna.

Ingredienser	10 port	100 port
Gul lök	150 g	15 kg
Vitlöksklyftor	2 st	20 st
Olja	3 msk	4,5 dl
Grön chili	1–2 st	ca 15 st
Ingefära	25 g	250 g
Bruna senapsfrön	2 tsk	1 dl
Limejuice	0,5 dl	5 dl
Socker	0,75 dl	7,5 dl
Mango, frusen	350 g	3,5 kg
Vatten	2 dl	2 l
Bong Touch of Taste Brynt schalottenlökfond	1,5 msk	2,25 dl

Skala och finhacka löken och fräs den mjuk i olja ca 10 min på svag värme. Kärna ur och finhacka chilin. Riv ingefäran. Tillsätt senapsfrön, ingefära och chili och höj värmen. Fräs ca 3 min. Slå på limejuice, socker, 3/4 av mangon, vatten och fond. Koka 5–10 min. Mixa chutneyn slät. Tillsätt resten av mangon. Låt svalna.

SKALDJURSSÅS

Gott till panerad och stekt fisk. Blanda gärna med lite hackade skaldjur.

Ingredienser	10 port	100 port
Rödlök	100 g	1 kg
Örter, hackade t ex dill, persilja, gräslök	4 msk	6 dl
Crème fraiche	3 dl	3 l
Majonnäs	150 g	1,5 kg
Bong Touch of Taste Skaldjursfond	1,5 msk	2,25 dl
Kapris	2 msk	3 dl
Svartpeppar, socker		

Skala och finhacka rödlöken. Blanda med övriga ingredienser. Smaka av med svartpeppar och socker.

CURRYDRESSING

God dressing till kyckling och skinka men även till fisk och skaldjur.

Ingredienser	10 port	100 port
Äpple	150 g	1,5 kg
Purjolök	60 g	600 g
Crème fraiche	3 dl	3 l
Majonnäs	150 g	1,5 kg
Bong Touch of Taste Brynt schalottenlökfond	1 msk	1,5 dl
Curry	2 tsk	1 dl
Socker, svartpeppar		

Riv äpplet grovt och strimla purjolöken. Blanda med alla övriga ingredienser. Krydda med socker och svartpeppar.

ÄPPEL- OCH PEPPARROTSSÅS

Gott till stek, panerad fisk eller sallad och mackor med skinka och kött. Särskilt gott till söndagssteken.

Ingredienser	10 port	100 port
Crème fraiche	3 dl	3 l
Majonnäs	150 g	1,5 kg
Pepparrot, finriven	1 dl	1 l
Äppelmos	4 msk	6 dl
Bong Touch of Taste Brynt schalottenlökfond	1,5 msk	2,25 dl
Svartpeppar		

Blanda alla ingredienser. Smaka av med svartpeppar.



VÅRA FLYTANDE FONDER

Bong Touch of Taste's klassiska flytande fonder hjälper dig att lyfta smaken utan att ta över smak bilden. De är mångsidiga med en välbalanserad receptsammansättning där vi aldrig gör av avkall på smak eller kvalitet. Använd som fond till pastarätter, grund till soppor och såser eller för att addera det där lilla extra på slutet i både varma och kalla rätter. Prova till exempel att smaksätta Skagenröran med vår Skaldjursfond!

☑ *Lyfter smaken i alla dina favoritrecept*

☑ *Utan tillsatta smakförstärkare*

☑ *Tydlig smakbild av huvudråvaran*

☑ *Ny familjemedlem! Brynt Schalottenlökfond*

Art.nr	Produkt / Ingredienser	Mängd färdig produkt	Volym	Näringsvärde							Ingående ingredienser markeras med JA, annars -															
				Energi kJ	Energi kcal	Protein	Kolhydrat / varav sockerarter	Fett / varav mättat fett	Kostfiber	Natrium	Motsvarar koksalt	Gluten	Mjök	Laktos	Fisk	Skaldjur	Ägg	Soja	Jordnötter	Nötter	Selleri	Senap	Sesamfrö	Soja-lectin	SO ₂ >10mg/l	
4691	Brun kalvfond Vatten, salt, köttextrakt, buljongarom, tomat, maltodextrin, kalvbuljong, modifierad potatisstärkelse, syra (mjölksyra), konserveringsmedel (kaliumsorbat).	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				260 kJ	60 kcal	5,5 g	8,5 g	0,5 g	<1 g	5,6 g																14 g
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4705	Brun kalvfond Vatten, salt, köttextrakt, buljongarom, tomat, maltodextrin, kalvbuljong, modifierad potatisstärkelse, syra (mjölksyra), konserveringsmedel (kaliumsorbat).	300 L	10 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				260 kJ	60 kcal	5,5 g	8,5 g	0,5 g	<1 g	5,6 g															14 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4686	Dansk skinkfond Vatten, salt, fläskkött, buljongarom, socker, modifierad potatisstärkelse, syra (mjölksyra), arom (svartpeppar, kryddnejlika, kryddpeppar), konserveringsmedel (kaliumsorbat), extrakt (lagerblad, rosmarin).	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				280 kJ	65 kcal	6 g	6 g	2 g	<1 g	5,4 g															13,5 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4693	Fiskfond Vatten, vitt vin, salt, fisk, buljongarom, fiskextrakt, modifierad potatisstärkelse, maltodextrin, syra (citronsyra), konserveringsmedel (kaliumsorbat), kryddpeppararom, lagerbladsextrakt, lökextrakt.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond									JA													
				340 kJ	80 kcal	5,5 g	13 g	0,5 g	<1 g	5,3 g															13,3 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4692	Grönsaksfond Vatten, salt, vitt vin, grönsakskoncentrat (morot, palsternacka, selleri), grönsaksarom (innehåller selleri), modifierad potatisstärkelse, socker, konserveringsmedel (kaliumsorbat), lökextrakt, libbstickaextrakt, färgämne (paprikaextrakt).	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																JA						
				180 kJ	45 kcal	2,5 g	7 g	0,5 g	<1 g	5,2 g															13 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4694	Hummerfond Vatten, salt, tomatpuré, vitt vin, fisk, konjak, selleri, syra (mjölksyra), hummer, grönsaksextrakt, modifierad potatisstärkelse, paprikaextrakt, konserveringsmedel (kaliumsorbat), lökextrakt, svartpeppararom, rosmarinarom, mejramextrakt.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond										JA	JA											
				200 kJ	50 kcal	6,5 g	4 g	0,5 g	<1 g	5,1 g															12,8 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4708	Hummerfond Vatten, salt, tomatpuré, vitt vin, fisk, konjak, selleri, syra (mjölksyra), hummer, grönsaksextrakt, modifierad potatisstärkelse, paprikaextrakt, konserveringsmedel (kaliumsorbat), lökextrakt, svartpeppararom, rosmarinarom, mejramextrakt.	300 L	10 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond										JA	JA											
				200 kJ	50 kcal	6,5 g	4 g / 1 g	0,5 g / 1 g	<1 g	5,1 g															12,8 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4709	Kantarellfond Kantarell, vatten, salt, buljongarom, äppeljuice, rött vin, morotsjuice, modifierad potatisstärkelse, tomatpuré, purjolöksarom, syra (mjölksyra), schalottenlökkoncentrat, konserveringsmedel (kaliumsorbat), vegetabiliskt fett, persiljeextrakt.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				220 kJ	55 kcal	5 g	6,5 g / 1 g	0,5 g / 1 g	2 g	6,5 g															16,3 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4695	Kycklingfond Vatten, salt, kycklingextrakt, kycklingarom, socker, modifierad potatisstärkelse, kycklingfett, kycklingkött, maltodextrin, syra (citronsyra), konserveringsmedel (kaliumsorbat), arom (selleri, salvia, svartpeppar), dragonextrakt.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				340 kJ	80 kcal	5,5 g	8 g	3 g	<1 g	5,3 g															13,3 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4698	Ljus kalvfond Vatten, rött vin, salt, köttextrakt, buljongarom, modifierad potatisstärkelse, syra (mjölksyra), grönsaksextrakt (innehåller selleri), konserveringsmedel (kaliumsorbat), lökextrakt.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				140 kJ	35 kcal	3 g	5 g	<0,5 g	<1 g	5,1 g															12,8 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4703	Oxfond Vatten, rött vin, salt, köttextrakt, buljongarom, modifierad potatisstärkelse, syra (mjölksyra), grönsaksextrakt (innehåller selleri), konserveringsmedel (kaliumsorbat), lökextrakt.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				200 kJ	50 kcal	5,5 g	6 g	<0,5 g	<1 g	5,4 g															13,5 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4704	Skaldjursfond med musslor Vatten, vitt vin, salt, musslor, räkor, modifierad potatisstärkelse, morot, syra (mjölksyra), fisk, schalottenlök, konserveringsmedel (kaliumsorbat), svartpeppararom.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond										JA	JA											
				140 kJ	35 kcal	3,5 g	40 g	0,5 g	<1 g	5,4 g															13,5 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4696	Viltfond Vatten, rött vin, svartvinbärs juice, salt, arom, färgämne (sockerkulör), tomatpuré, köttextrakt, kantarell, modifierad potatisstärkelse, renkött, maltodextrin, vegetabiliskt fett, extrakt (enbär, lök, lagerblad och persilja), konserveringsmedel (kaliumsorbat), lök, kryddor.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				240 kJ	60 kcal	1,5 g	11 g	0,5 g	<1 g	5,1 g															12,8 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
4702	Brynt Schalottenlökfond Vatten, salt, koncentrat (lök och schalottenlök), socker, vitt vin, buljongarom, modifierad potatisstärkelse, vegetabiliskt fett, lökextrakt, konserveringsmedel (kaliumsorbat), timjanarom.	30 L	1 L	Näringsvärde per dl koncentrerad fond																						
				260 kJ	60 kcal	0,5 g	11 g / 8,2 g	1,5 g	<1 g	6,7 g															16,8 g	
				Näringsvärde per dl färdig fond																						
				10 kJ	2 kcal	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g / 0,2 g	<1 g	0,20 g	0,5 g															



Produktsammansättningen kan ändras. Läs därför alltid innehållsförteckningen på förpackningen.