

VÅR SMAKPALETT



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 fylighet 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.