

Ein **konzentrierter Fond**, der die Essenz und den Nährstoffreichtum einer traditionellen, stundenlang gekochten Brühe einfängt – **fertig in wenigen Sekunden**.

Für Profis entwickelt, basiert er auf einer **nachhaltigen Wertschöpfungskette**, die **frische Rohstoffe** aufwertet – auch solche, die oft unterschätzt werden. Das Ergebnis ist eine starke Konzentration: Für je 100 g Endprodukt verwenden wir 300 g Rindfleisch, Huhn, Sellerie, Karotte, Zwiebel und eine Note warmer Gewürze.

Beim Verdünnen (8–10 % in heißem Wasser) entfaltet sich ein **umhüllendes Aroma** von Fleisch und Gemüse. Das Wasser nimmt eine intensive, haselnussbraune Farbe an. Die wertvollen Proteine koagulieren sichtbar und erzeugen so den visuellen Effekt und die Textur einer reichhaltigen, authentischen Fleischbrühe.

VORTEILE FÜR DEN KÜCHENCHEF:



TIME-SAVING

Koch- und Vorbereitungszeit auf einen Augenblick reduziert.



KONSTANZ

Stabile Qualität und gleichbleibender Geschmack.



NACHHALTIGKEIT

Ein zirkulärer Ansatz, der sich auf die Verwendung von Nebenprodukten fokussiert.



REINHEIT

Nur echte Zutaten, ohne synthetische oder industrielle Aromen.



VIELSEITIGKEIT

Eine neutrale (ungesalzene) Basis, bereit für Ihre Kreationen.

Format: 250 ml





ANWENDUNGEN IN DER KÜCHE:

- **Tradition trifft Moderne:** Authentische Tortellini- oder Cappelletti-Brühe – blitzschnell zubereitet, mit dem vollen **Geschmack und Körper** einer achtstündigen Originalrezeptur.
- Basis für **klassische Brühen** und Consommés (für Tortellini, Cappelletti, Passatelli).
- Zum Angießen von **Risotto** (anstelle von traditioneller Brühe).
- Anreicherung von braunen Fonds, **Saucen** und Fleisch-Jus.
- Basis für **Veloutés** und Cremesuppen (Gemüse oder Hülsenfrüchte).
- Zum Garen von **Schmorgerichten**, Eintöpfen und Braten.
- Marinieren von **Fleisch**.
- Für **Sous-Vide-Garen**.
- Für **Füllungen** von Teigwaren und Hackbraten.
- Zum **Glasieren** von Gemüse.
- Als **Umami- und Geschmackszugabe** in Saucen und Ragùs.
- Basis für **Suppen** und **Ramen**.

Flasche **verschlossen** aufbewahren.

ZUTATEN: Zwiebeln, Karotten, Huhn (10 %), **Gerste**, Salz, Honig, Rindfleisch (4 %), **Sellerie**, Hülsenfrüchte, Fenchel, Gewürze (Zimt, Pfeffer, Kreuzkümmel).

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen:

The Garum Project srl | Via A.Volta 13a | I-39100 Bozen
+41 79 780 07 80 | info@garumproject.com | regarum.com

