

Höj smakerna med rotfrukter!



Roots

We're rooting for you

INSTRUKTION

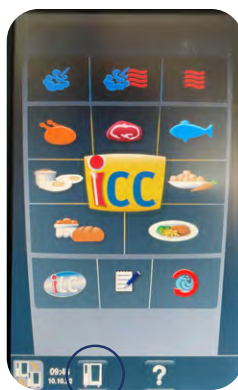
Lägg in program för tillagning i Rationalugn snabbt och enkelt

Det är mycket enkelt att tillaga Roots ljus och mörk smakförstärkare brandsäkert i ugn över natten. Med hjälp av vårt program för Rationalugnar får du den ultimata utprovade tillagningsmetoden.

[Ladda ner programmet från vår hemsida »](#)
[Kontakta en säljare för hjälp »](#)



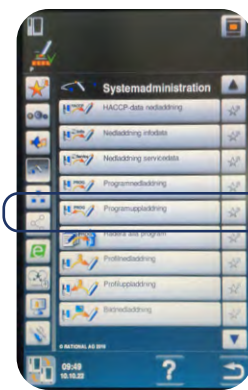
1. Sätt i USB-stickan i Rationalugnen, längst ner på vänstersidan av ugnen eller på undersidan av ugnen på vänster sida.



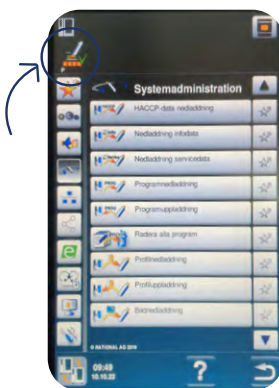
2. Tryck på ugnssymbolen



3. Tryck på symbolen för USB-minne

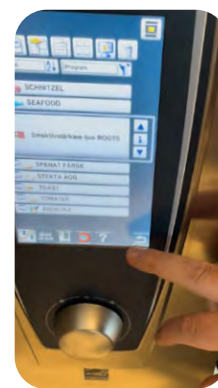


4. Tryck på programuppladdning



5. När du får en grön bock uppe till vänster har programmen för tillagning av de två smakförstärkarna lagts in i din rationalugn.

Klart för användning!



Det går även bra att tillaga Roots smakförstärkare utan programmen ovan. Den mörka smakförstärkaren rostas först. Den ljusa behöver inte rostas.

Tillagning mörk smakförstärkare: Rosta mixen i ugn på 190°C i 1 timme. Rör om då och då. Tillaga därefter smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt tomatpuré (ca 50 g/kg), hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.

Tillagning ljus smakförstärkare:

Tillaga smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.



Höj smakerna med rotfrukter!



Roots

We're rooting for you

Nyhet!

Smakförstärkare med rotfrukter

Hur kan vi sätta bättre smak på maten med rotfrukter i de professionella köken? Vi hoppas kunna sätta fart på era tankar och erbjuda en lösning – i form av smaker.

Höj smakerna med rotfrukter! Nattkoka enkelt och brandsäkert förstklassig ljus eller mörk smakförstärkare i ugn med hjälp av Aviko Roots. Två färdiga välbalanserade mixer, som ger smaksförbättring till mat som alla kan äta, ingen exkluderad.



Marcus Nemrin om Roots:

– Varje rotfrukt är en krydda. I köket på Sofiero slottsrestaurang använder vi rotfrukter och andra grönsaker som smakförstärkare – helt rätt i tiden!

– Under konceptet Roots har vi skapat välbalanserade mixer som lyfter smakerna i många rätter till nya nivåer, utan att behöva exkludera någon. De nya smakförstärkarna är helt vegetabiliska, men den mörka smakar faktiskt som kalvfond, säger Marcus.

Marcus Nemrin

Krögare, Sofiero Slottsrestaurang, Helsingborg.



Färdig smakförstärkare smakar som kalvfond!

15649 Vegetarisk smakförstärkare mörk 2x4 kg, SRS

En färdig mix med timjan.

Ingredienser: rödbeta, persiljerot, rödlök, morot, vitkål, rotselleri, jordärtskocka, palsternacka, champinjoner, blekselleri och timjan.

Tillagning: Rosta mixen i ugn på 190°C i 1 timme. Rör om då och då. Tillaga därefter smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt tomatpuré (ca 50 g/kg), hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.

Förvaras
svalt.
Går bra
att frysa



15549 Vegetarisk smakförstärkare ljus 2x4 kg, SRS

En färdig mix med timjan.

Ingredienser: persiljerot, palsternacka, gul lök och timjan.

Tillagning:

Tillaga smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.

Förvaras
svalt.
Går bra
att frysa

