



Kalbskraftfond

Edler, reiner Kalbfleischgeschmack
Gut geklärt, bekömmlich entfettet, Perfekt!

Suppen-Basis 1:5

Saucen-Fond 1:3

Für alle hellen und hellbraunen Saucen,
helle Ragoûts, Veloutés, Gratins, Glaces.

Das ist Premium vom Feinsten – gut geklärt, harmonisch gewürzt, abgerundet für den guten Geschmack. Dieser Klare Kalbs-Kraft-Fond ist für fast alle anspruchsvollen hellen oder hellbraunen Saucen (außer zu Fisch) gut geeignet. Ebenso für exquisite Suppen und Gerichte mit feinkräftigem Geschmack.

Ein idealer Geschmacksträger: Feine Consommés erhalten durch diesen Kalbs-Kraft-Fond ihre ganz besondere Note. Dieser Fond ist **bekömmlich entfettet** (Fett oder Butter sind schlecht verdaulich und machen stark erhitzt die Speisen bitter). Diese Top-Grundlage **ist für einen breiten Arbeitsbereich** konzipiert – einfach in der Anwendung und perfekt im Geschmack. Ideal zum Verfeinern und Vollenden. **Geschmackssicherheit, die dem Koch Raum für eigene, kreative Ideen läßt.** Ein Convenience-Produkt, das Ihre Vorproduktionen (das tägliche Mise-en-place) erleichtert bzw. vereinfacht. Dies bedeutet **Zeit- und Kostenersparnis**. Kalbs-Kraft-Fond ist zum Glacieren gut geeignet: Durch das Bestreichen mit dieser Fondreduktion glänzen Ihr Fleisch oder die geeigneten Gemüse schön appetitlich und bekommt einen harmonischen Geschmack.



Setzen Sie kulinarische Akzente!



Das HESCO GV-Programm umfaßt „nur“ **10 praxisfreundliche, hervorragende Ansatz- und Basisprodukte**. Dieses Systemangebot wird allen Anforderungen der klassischen Küche und Nouvelle Cuisine gerecht. Ihre Verwendung bietet ein hohes Maß an Convenience. **Der Küchenchef bestimmt weiterhin wie seine Speisen bezüglich Geschmack, Farbe, Konsistenz, gemäß den Verzehrgeohnheiten, in seinem Hause auf den Tisch kommen.** Die Speisen lassen sich appetitlich variieren. Ihren persönlichen Ableitungen werden keine Grenzen gesetzt. Das ist sehr wichtig, **denn ein Einheitsgeschmack ist nicht gefragt.**

**HESCO erleichtert Ihren professionellen Auftritt; d.h.,
Ihre Kompetenz wird besser herausgestellt!**

Der Gast steht im Mittelpunkt unseres gemeinsamen Interesses!

Convenient in der Kennzeichnung:
Glutenfrei, eifrei, lactosefrei, keine Farbstoffe,
keine Konservierungsstoffe, phosphatfrei, keine Antioxydationsmittel.

Lecker essen – gut leben!