

Salsus Ramenbuljonger 500 ml

Från SALSUS kommer nu Ramenbuljonger i mindre förpackning (500 ml), som alternativ till de större förpackningarna (1 liter). Tillverkade av färska ben, grönsaker, kryddor och ingredienser inspirerade från Japan. Fria från MSG (natriumglutamat) och GMO (genetiskt modifierade organismer). Ramenbuljongerna är färdiga att användas, bara tillsatt dina favoritgrönsaker och valfritt protein.



RAMEN MISO BULJONG 500 ML

ART: 20790 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500ML
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt miso, soja, vitlök, sesamolja, ingefära och grönsaker. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.



RAMEN SHOYU BULJONG 500 ML

ART: 20791 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500ML
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med soja, mirin, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.



RAMEN SPICY BULJONG 500 ML

ART: 20792 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500ML
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med soja, miso, sesamolja, vitlök, chili och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.



Salsus mål är lika enkelt som det är utmanande: att laga världens bästa buljonger och såser till professionella kockar. För att laga en läcker buljong krävs rent vatten, överlägsna råvaror, mycket tid och en hel del kunskap. I samarbete med Siva Norge, Innovasjon Norge och DNB har Salsus byggt en högteknologisk produktionsanläggning som invigdes i maj 2018. Nu tillverkar Salsus alla buljonger och såser baserat på färska norska råvaror och med god hjälp av Norges bästa kockar.