



Smakrik buljong från Salsus



KYCKLINGBULJONG HOME CHEF 500 ML

ART: 20759 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färska kycklingben, grönsaker,
kryddor och örter. 100 % naturlig.



GRÖNSAKSBULJONG HOME CHEF 500 ML

ART: 20762 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färska grönsaker och örter. 100%
naturlig.



OXBULJONG HOME CHEF 500 ML

ART: 20761 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färska ben, grönsaker, kryddor
och örter. 100% naturlig.



FISKBULJONG HOME CHEF 500 ML

ART: 20760 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färsk vit fisk, fångad i Nordsjön.
100% naturlig.



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 främst färska norska råvaror och med god hjälp av Norges bästa kockar.