



Bong Buljonger minskar kostnaderna och ökar smaken!

Fler och fler upptäcker Bong's nya buljonger! Synpunkter som vi får från våra användare är att Bong Buljonger smakar mycket! Detta tycker vi är otroligt roligt och skapar motivation att ytterligare förbättra våra produkter genom att lyssna på kraven från våra användare.

Hur kan Bong's nya buljonger smaka så mycket?

Detta beror på att våra buljonger innehåller en hög andel huvudråvara. Dvs vi har satsat på att utveckla buljonger som smakar vad de heter, kött smakar kött, fisk smakar fisk osv.

Hur ska jag använda Bong's nya buljonger?

Bong's buljonger skall ses som byggstenar i matlagningen och tillföra grundstommen i maträtten. Därefter kan man smaksätta efter personlig smak och på så sätt få fram unika smaker för just ert kök. Eftersom Bong's buljonger innehåller hög andel råvaror bör man vara försiktig med att överdosera. Våra kunder har upptäckt att vid överdosering kan smakbilderna av huvudingredienserna bli alltför framträdande. Därför rekommenderar vi att man doserar buljongerna enligt förpackningsanvisningen. Efter noggranna tester i vårt provkök har vi kommit fram till att redan vid en 50% ökning av doseringen kan man uppleva att buljongernas smakbild tar över.

Buljonger i allmänhet används ofta som en smaksättare hellre än byggsten. När man tycker att det där lilla extra fattas i smakprofilen tillsätts lite mer buljong för att runda av smaken. Buljonger som innehåller tillsatser såsom maltodextrin, smakförstärkare och jästextrakt tillför ingen smak i maträtten utan endast en fiktiv smakbild som "rundar av". För att skapa denna "runda" smak utan onödiga tillsatser skall man istället fokusera på grundsmakerna sött, surt och salt, tex i en gräddsås kan man tillsätta svart vinbärsgeleé (sött), spad från ättiksgurka (surt) och spad från inlagd ansjovis (salt) När man har uppnått en bra balans mellan dessa tre grundsmaker får man automatiskt en rund god smak!

