

# Demi Glace Fond Konzentrat

Das Demi Glace Fond Konzentrat bringt intensiven, kräftigen Geschmack mit einer herrlichen Tiefe an Würze und Aroma in Ihre Küche. Ob als Grundlage für klassische Saucen wie eine Rotweinsauce oder zum Verfeinern von Bratensaft und Schmorgerichten – mit diesem Konzentrat gelingt Ihnen jedes Gericht mit voller Geschmackskraft.

Die Anwendung ist denkbar einfach: Eine kleine Menge genügt, um Saucen eine professionelle Tiefe zu verleihen. Perfekt für ambitionierte Hobbyköche und alle, die ihre Gerichte auf das nächste Geschmackslevel heben möchten.

**Ergiebigkeit: 4 Liter**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 1030 kj  |
| Brennwert kcal              | 242 kcal |
| Fett                        | 0.5 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.1 g    |
| Kohlenhydrate               | 54.9 g   |
| davon Zucker                | 7.1 g    |
| Eiweiß                      | 4.9 g    |
| Salz                        | 12.7 g   |

## Allergene

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse     | Ja |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |

## Sonstige Angaben

|                 |      |
|-----------------|------|
| Enthält Alkohol | Nein |
|-----------------|------|

## Zutaten

Wasser, getrockneter Glukosesirup, Aromen, Salz, Zucker, karamellierter Zucker, Tomatenpulver, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Zwiebelpulver, Gewürze (mit **SENF**, **SELLERIESAMEN**), Knoblauchpulver, Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumlactat).

## Inverkehrbringer

Nestlé Professional GmbH  
Eschenstraße 23 60528 Frankfurt am Main Deutschland