

Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack anwenden zum

...

... Dünsten von Gemüse Wasser abgießen, etwas LANDÖL in den Topf zum Gemüse geben und eine Prise Zucker dazu. 30 Sekunden erwärmen. Dabei das Gemüse vorsichtig im LANDÖL mit Buttergeschmack wälzen.

... Herstellen von delikaten Saucen, wie Bernaise und Hollandaise. Einfach die übliche Menge geschmolzener Butter durch LANDÖL ersetzen. So gerinnen diese Saucen nicht mehr! Ein Aufwärmen der Speisen ist problemlos möglich. Auf ein Eigelb kommen ca. 70 ml Landöl.

... Herstellen von Backwaren aller Art. Überall dort, wo Sie normalerweise Butter oder Margarine einsetzen, verwenden Sie in leicht reduzierter Menge unser LANDÖL mit Buttergeschmack. Für Ihren Hefeteig benutzen Sie 30 ml LANDÖL auf einen Liter Teigflüssigkeit.

... Braten von Fisch, Fleisch und Kartoffeln. Ihr Bratgut bekommt eine feine buttrige Note. Kein Verbrennen der Butter mehr. LANDÖL mit Buttergeschmack hat einen Rauchpunkt von 200 °C. Außerdem sparen Sie bis zu 75% im Vergleich zu Butter und Margarine.



[zum Produkt](#)