



Own the taste

# Assortiment

---

Productcatalogus met onze  
fonds en sauzen



# OSCAR® Productassortiment

---

Welkom bij het productassortiment van OSCAR®. Hier vindt u onze producten die zijn ontwikkeld met de focus op smaak, de kwaliteit van ingrediënten, functionaliteit en voedselveiligheid.

Of u nu op zoek bent naar fonds, bouillons, sauzen of smaakstoffen, OSCAR® is toegewijd aan het leveren van oplossingen die het werk in de keuken makkelijker maken en de resultaten beter.

Onze expertise en passie staan tot uw beschikking, zodat u eenvoudig innovatieve en smaakvolle gerechten kunt bereiden.





## Inhoud

---

Signature Fond	6
Saus Kant en Klaar	12
Vloeibaar Concentraat	22
Duurzaamheid	30





**OSCAR<sup>®</sup> Signature  
Fond**





# OSCAR® Signature Fond

## Druk uw eigen stempel

Met respect voor uw keuken en authentiek vakmanschap. OSCAR® Signature fonds en bouillons worden ingekookt volgens klassieke recepten uit de basiskeuken. Botten, groenten, kruiden en water – en een heleboel tijd.

## Sappig en krachtig

Voor de donkere fonds worden botten en kruiden gebruikt die gedurende 2 à 12 uur trekken, afhankelijk van de fond. Daarna laten we de smaak gedurende 4 uur bezinken voor de fond gedurende 2 uur voor ca. 85% wordt ingekookt.

Door het langzame inkoken onder druk, wordt de smaak ontwikkeld. Dit zorgt voor een consistent product, elke keer weer.

Onze producten worden bewaard door middel van warmtebehandeling, zonder toevoegingsmiddelen of conserveringsmiddelen, zodat u een zuiver product krijgt dat tot één jaar bewaard kan worden bij kamertemperatuur.

## Stel uw keuken op punt

Het is niet de fond die een verschil maakt tussen middelmatige en uitstekende gerechten. Het is de manier waarop hij wordt gebruikt. Wij laten de fonds urenlang trekken, zodat u zich kunt concentreren op het perfectioneren van technieken, kunt spelen met nieuwe varianten en uw presentatie kunt verfijnen.

### Tip:

OSCAR® Signature fond kan worden gebruikt zoals hij is, of kan helemaal worden ingekookt tot een glace, zonder dat hij te zout proeft. De grondsmaak blijft onveranderd, maar de smaak is veel intenser.



# OSCAR® Signature Fond



**Demi Glace**  
1 l  
Art.Nr. 01800  
EAN 5709347015030

**GV**  
**LV**



**Demi Glace**  
9,6 l / 10 kg  
Art.Nr. 01810  
EAN 5709347160518

**GV**  
**LV**



**Gevogelfond**  
1 l  
Art.Nr. 01802  
EAN 5709347015047

**GV**  
**LV**



**Gevogelfond**  
9,7 l / 10 kg  
Art.Nr. 1819  
EAN 5709347169702

**GV**  
**LV**



**Kalfsfond**  
1 l  
Art.Nr. 01805  
EAN 5709347167074

**GV**  
**LV**



**Kalfsfond**  
9,6 l / 10 kg  
Art.Nr. 01812  
EAN 5709347167272

**GV**  
**LV**



**Runderfond**  
1 l  
Art.Nr. 01808  
EAN 5709347168248

**GV**  
**LV**



**Schaaldierenfond**  
1 l  
Art.Nr. 296562  
EAN 5709347180042

**GV**  
**LV**



**Schaaldierenfond**  
9,9 l / 10 kg  
Art.Nr. 296563  
EAN 5709347180080

**GV**  
**LV**





# OSCAR® Saus Kant en Klaar

---







**Tip:**

De kant-en-klare OSCAR® sauzen kunnen worden aangepast en worden gebruikt met het overige OSCAR® assortiment

# OSCAR® Saus Kant en Klaar

---

**Kant-en-klare OSCAR® sauzen**

Onze OSCAR® sauzen zijn ontwikkeld om u een authentieke smaakbeleving te bieden en om eenvoudig te kunnen gebruiken in de keuken. De sauzen worden gemaakt van verse ingrediënten, bereid zoals u dat zelf zou doen, en kunnen direct worden gebruikt uit het karton na de opwarming.

**Door chef-koks voor chef-koks**

De sauzen zijn ontwikkeld door chef-koks met als doel de werkprocessen in professionele keukens te vereenvoudigen, zonder in te boeten aan smaak of kwaliteit.

**Opgewarmde sauzen kunnen zo worden geserveerd**

Alle sauzen kunnen als basis dienen waarop u verder kunt bouwen. Er zijn ontzettend veel mogelijkheden.

De Rode Wijnsaus is bijvoorbeeld de perfecte basis voor een klassieke bordelaisesaus, of gebruik de Peppersaus als basis voor een rijke romige peppersaus die wordt ingekookt met room. Er zijn ontzettend veel mogelijkheden.



# OSCAR® Saus Kant en Klaar



**Banquet Béarnaisesaus**  
1 l  
Art.Nr. 296628  
EAN 5709347184309

V



**Banquet Demi-Glace Saus**  
1 l  
Art.Nr. 296625  
EAN 5709347184217



**Banquet Hollandaisesaus**  
1 l  
Art.Nr. 296627  
EAN 5709347184279

V



**Banquet Peppersaus**  
1 l  
Art.Nr. 296626  
EAN 5709347184248

V



**Banquet Red Curry**  
1 l  
Art.Nr. 296602  
EAN 5709347183487



**Banquet Rode Wijnsaus**  
1 l  
Art.Nr. 296631  
EAN 5709347184385

GV



**Romige Peppersaus**  
1 l  
Art.Nr. 296632  
EAN 5709347184415

GV



**Banquet Stroganoff**  
1 l  
Art.Nr. 296624  
EAN 5709347184187



**Banquet Witte Basissaus**  
1 l  
Art.Nr. 12481890  
EAN 7613287531186

GV

LV



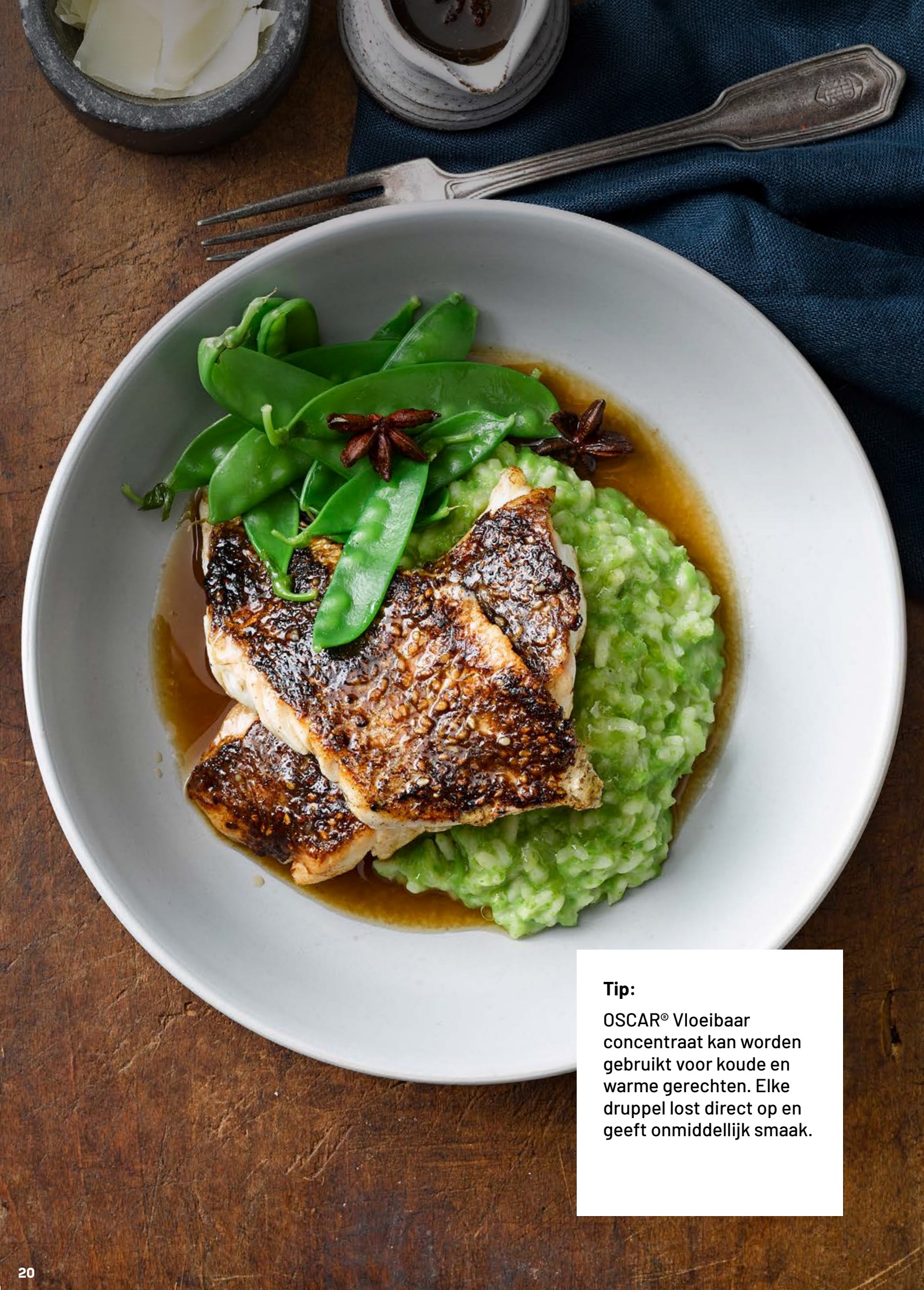


# OSCAR® Vloeibaar Concentraat

---







**Tip:**

OSCAR® Vloeibaar concentraat kan worden gebruikt voor koude en warme gerechten. Elke druppel lost direct op en geeft onmiddellijk smaak.

## OSCAR® Vloeibaar Concentraat

---

Onze concentraten lossen snel op en zorgen voor een authentieke en intense smaak. Het assortiment bestaat uit zowel klassieke als biologische varianten zoals Asian, Mosselen, en meerdere plantaardige varianten zoals Paddenstoelen en Demi-Glace.

De smaak van de vloeibare OSCAR® concentraten is zo diep en intens dat u ze kunt beschouwen als een smaakvolle en creatieve aanvulling op uw kruidenrek.

De concentraten zijn gebaseerd op een geconcentreerde fond in combinatie met aroma's en stabilisators. Alle varianten zijn gluten- en lactosevrij.

Gebruik bijvoorbeeld een concentraat om uw vleesnat op smaak te brengen of als extra smaakstof in gerechten met gehakt of tartaar.



## OSCAR® Vloeibaar Concentraat



**Aziatisch Fond Concentraat**  
200 ml  
Art. Nr.: 296608  
EAN 5709347183708

**GV**  
**V LV**



**Aziatisch Fond Concentraat**  
0,98 l  
Art. Nr.: 296598  
EAN 5709347181902

**GV**  
**V LV**



**Demi Glace Fond Concentraat**  
200 ml  
Art. Nr.: 296614  
EAN 5709347183883

**GV**  
**V LV**



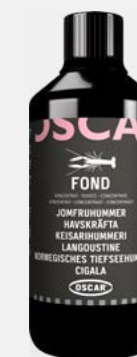
**Kippenfond Concentraat**  
1 l  
Art. Nr.: 296604  
EAN 5709347183579

**GV**  
**LV**



**Langoustinefond Concentraat**  
200 ml  
Art. Nr.: 296618  
EAN 5709347184019

**GV**  
**LV**



**Langoustinefond Concentraat**  
1 l  
Art. Nr.: 12495916  
EAN 7613287804556

**GV**  
**LV**



**Demi Glace Fond Concentraat**  
1 l  
Art. Nr.: 296607  
EAN 5709347183678

**GV**  
**V LV**



**Groentefond Concentraat**  
200 ml  
Art. Nr.: 296610  
EAN 5709347183760

**GV**  
**V LV**



**Groentefond Concentraat**  
1 l  
Art. Nr.: 296603  
EAN 5709347183548

**GV**  
**V LV**



**Paddenstoelenfond Concentraat**  
190 ml  
Art. Nr.: 296609  
EAN 5709347183739

**GV**  
**V LV**



**Paddenstoelenfond Concentraat**  
0,98 l  
Art. Nr.: 296303  
EAN 5709347173778

**GV**  
**V LV**



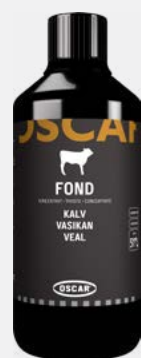
**Roast Smaak**  
1 l  
Art. Nr.: 296557  
EAN 5709347180448

**GV**  
**V LV**



**Kalfsfond Concentraat**  
200 ml  
Art. Nr.: 296612  
EAN 5709347183821

**GV**  
**LV**



**Kalfsfond Concentraat**  
1 l  
Art. Nr.: 296605  
EAN 5709347183609

**GV**  
**LV**



**Kippenfond Concentraat**  
200 ml  
Art. Nr.: 296611  
EAN 5709347183791

**GV**  
**LV**



**Runderfond Concentraat**  
200 ml  
Art. Nr.: 296613  
EAN 5709347183852

**GV**  
**LV**



**Runderfond Concentraat**  
1 l  
Art. Nr.: 296606  
EAN 5709347183630

**GV**  
**LV**



**Vegan Kippenmaak Aroma**  
1 l  
Art. Nr.: 12473281  
EAN 7613287366047

**GV**  
**V LV**



## OSCAR® Vloeibaar Concentraat



### Vegan Rundvleesmaak

1 l

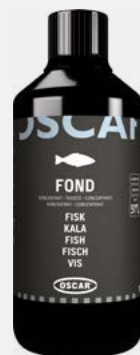
Art. Nr.: 12473274  
EAN 7613287366115



### Visfond Concentraat

200 ml

Art. Nr.: 296616  
EAN 5709347183951



### Visfond Concentraat

1 l

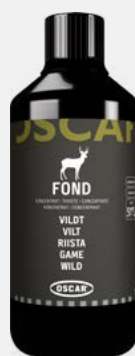
Art. Nr.: 296518  
EAN 5709347179039



### Wildfond Concentraat

200 ml

Art. Nr.: 296617  
EAN 5709347183982



### Wildfond Concentraat

1 l

Art. Nr.: 296522  
EAN 5709347179114





# Circulaire productie en duurzaamheid

Wij bij OSCAR A/S zijn trots op ons circulaire productiemodel dat we hebben geïmplementeerd in onze samenwerking met Nevel. Onze biogasinstallatie in Juuka in Finland zet bioafval van de productie van fondsen, bouillons en sauzen om in biogas dat we opnieuw gebruiken in onze fabriek voor het opwekken van warmte en energie.

De reststoffen van de biogasinstallatie worden bovendien gebruikt als meststof door plaatselijke boeren, wat de circulaire economie versterkt. Het doel is om 80% van onze fabriek aan te drijven met duurzame energie, wat de CO<sub>2</sub>-uitstoot jaarlijks met 1900 ton verlaagt en een groenere toekomst ondersteunt.



Videolink





Own the taste

PROUD MEMBER OF  
**SOLINA**



OSCAR A/S  
Industrivej 36  
DK-4683 Rønnede  
Tlf.: +45 56 79 22 22  
E-mail: [oscar@oscar.dk](mailto:oscar@oscar.dk)  
Instagram: [@oscarnordic\\_food](https://www.instagram.com/oscarnordic_food)  
[www.oscarnordic.nl](http://www.oscarnordic.nl)