








VÅRA KRYDDOR




Hos oss köper ni de flesta kryddor i lösvikt. Ni bestämmer själva hur mycket ni vill ha!!!




 = VÅRA EGNA BLANDNINGAR





KRYDDBLANDNINGAR

VARA	Pris / hg	Ingredienser	Användningsområde
ALLT I ALLO 	35,00	Paprika, lök, vitlök, örter, peppar, cayenne, <i>selleri</i> , medelhavssalt.	ALLKRYDDA... Till köttfärs, kött, fisk, fågel, dressing m.m m.m.
A LA GREEK 	35,00	Oregano, basilika, tomat, mejram, löksorter, peppar, paprika, <i>selleri</i> , vitlök.	Till grekisk sallad. Men även till andra sorters sallad. Även till andra grönsaker eller grillat kött m.m.
APELSINPEPPAR	30,00	Salt, svartpeppar, <i>senap</i> , citronsyra, lök, paprika, apelsinarom, antiklumpmedel (kiseloxid), vegetabilisk olja.	Till fisk, kyckling, grillning av kött, sallad m.m.
BBQ HERBES	35,00	Salt (27%), kapslat salt (18%) paprika, lök, paprikabitar, <i>senapsfrö</i> , oregano, tomatpulver, persilja, chilipeppar, basilika, vitlök, timjan, dragon, svartpeppar, rosmarin.	En supergod grillkrydda med örter, Till grillning och stekning av kött, fisk, grönsaker m.m..
BBQ SMOKEY	25,00	Salt (49%) paprika, majs mjöl, lök, socker, chilipeppar, vitlök, dextrose, jästextrakt, svartpeppar, rosmarin, maltodextrin, extrakt av paprika, klumpförebyggande medel E554, <i>sojaolja</i> , cayennepeppar.	En grillkrydda med en lätt rökig ton. Perfekt till kött och fisk. m.m.
BLUE CHEESE OSTKRYDDA	35,00	Ostpulver, <i>mjölkpulver</i> , <i>vasslepulver</i> , maltodextrin, jästextrakt, <i>mjölksyra</i> , socker, persilja, vegetabilisk olja, stärkelse.	Till dipper, kalla såser, varma såser, gratänger, pajer, m.m.
BRÖDKRYDDA HEL 	22,00	Hel anis, fänkål, kummin	Till bakning av matbröd...
BRÖDKRYDDA MALD 	22,00	Mald anis, fänkål, kummin, koriander	Till bakning av matbröd...
BRÖDKRYDDA PROVENCALE	58,00	Basilika, dragon, timjan, vitlök.	Till matbröd och även till kött m.m
CAJUN	35,00	Cayenne, vitlök, paprika, chili och örter	God till marinering av kött. Även till grillat, köttfärsrätter....
CHILIPULVER	22,00	En blandning av olika chilifruktar, spiskummin, vitlök, salt.	Klassiska kryddan till chili con carne.. till andra färsrätter, skaldjur m.m. mild!

CITRONMIX	22,00	Salt, svartpeppar, <i>senapsfrö</i> , citronsyra, lök, paprika, arom, vegetabilisk olja, antiklumpmedel (kiseloxid)	Till fisk, kyckling, grillning av kött, sallad m.m. Mycket frisk citronsmak.
CITRONPEPPAR	28,00	Svartpeppar, citronsyra, lök, salt, socker.	Till fisk, kyckling, grillning av kött, m.m
CURRY MILD	22,00	Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor	Till ljust kött, tamfågel, risrätter, pasta, skaldjur, sallader, till traditionell indisk matlagning... mild!
CURRY STARK	22,00	Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor	Till ljust kött, tamfågel, risrätter, pasta, skaldjur, sallader, till traditionell indisk matlagning... stark!
EPICH RICHE = FYRA KRYDDOR 	40,00	Muskot, vitpeppar, kryddpeppar, kryddnejlika.	Gott till köttfärsrätter.. kött m.m.
FAJITAMIX	35,00	Salt, dextrose, lök, majsstärkelse, vitlök, farinsocker, paprika, ost/spiskummin, chilipeppar, svartpeppar, cayennepeppar, gurkmeja, ingefära, bockhornsklöver, maltodextrin, jästextrakt, oregano, koriander, surhetsreglerande medel (citronsyra), klumpförebyggande medel E-554, extrakt av paprika.	Gott till: Fajitas, enchiladas, köttfärsrätter, tacos, Mexikansk matlagning
FINA FISKEN 	35,00	Curry; (Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor, dragon, vitlök, vitpeppar.	Utmärkt till fiskgratäng och soppa. Till kyckling och sås.....
FRANSKA ÖTRER	55,00	Oregano, timjan, mejram och körvel.	till grytor, soppa, pizza. m.m.
GLADA LAXEN	42,00	Koriander, spiskummin, vitlök, lök, cayenne, örter.	Lika god på torsk som på lax. Prova även på fläskkött.
GOURMETBLANDNING	38,00	Pepparsorter, lök, <i>senapsfrö</i> .	Till grytor, såser, till grillat.... främst nötkött

GRATIN GRATÄNG	30,00	Ingredienser: lök, persilja, tomat , paprika, vitlök, <i>senap</i> .	Används till alla slag av gratänger, till rotsaker och potatis. Även gott till nötkött m.m.
GRILLKRYDDA	16,00	Salt, paprika, dextrose, socker, majsniöl, chilipeppar, svartpeppar, lök, rosmarin.	Grillning, marinerings, stekning av kött o fågel m.m.
GYROS 	35,00	Oregano, timjan, chilipulver, koriander, spiskummin, paprika, persilja, vitlök, kanel.	Fläsk, köttfärs, kyckling, lamm .m.m (som skäres i tunna skivor) marinad: blanda 2 tsk gyros med en pressad citron eller lime. ha i lite olivolja. ha ev i 1 msk tomatpuré. låt det stå ca 45-60 min o dra till sig. Pensla på köttet och låt sedan ligga minst ett par timmar för marinerings. salta efter tycke och smak precis innan stekning/grillning.
HARISSA 	35,00	Chili, vitlök, kummin, koriander, mynta, 0,5% salt.	God på grönsaker, i grytor och stuvningar. på kyckling och grillat. HET! Tips: rör ut i lite olja och använd som tillbehör...
HERBES DE PROVANCE	55,00	Rosmarin, basilika, lavendel, örter. En utsökt blandning av örter från de bördiga slätterna i Provence.	till kött; lamm, nö, fläsk, vilt, fågel.... Till marinerings av ex; oliver och vitlök... m.m.
HONUNGSGRILL	22,00	Salt, Paprika, Socker, Majs, Jästextrakt, Svartpeppar, chili, rosmarin, kryddor, Arom; honungspulver.	Till grillning och marinerings och stekning av främst fläskkött och fågel.
INDISK WOK-KRYDDA	35,00	Salt (48%), Curry; (grukmeja, koriander, bockhornsklöver, dillfrö, nejliska, chili), dextrose, vitlök, paprika, lök, svartpeppar, cayenne, klumpförebyggande medel E551.	Till all typ av wokrätter, även till grytor och risrätter. m.m.
ITALIENSK SALLADSKRYDDA	22,00	Salt, socker, <i>senaps</i> pulver, svartpeppar, vitlökpulver, örter, lökpulver och citronsyra.	De flesta pizzerior använder den i pizzasalladen.... God även på annan sallad och grönsaker.....
KAK-BAK 	35,00	Kanel, kryddnejlika, kryddpeppar, muskot, ingefära.	Till mjuka kakor, småkakor, puddingar m.m. pepparkaks-smak.....
KRYDDAN 'S TANDOORI	35,00	Paprika, koriander, spiskummin, ingefära, sandel, vitlök, cayenne, kardemumma, kanel ✈-egen blandning. Används till kyckling, fisk och lamm. Detta är en tandoorikrydda. Krydda direkt eller blanda i yoghurt och marinera.	Används till kyckling, fisk och lamm. Detta är en tandoorikrydda. Krydda direkt eller blanda i yoghurt och marinera.

KRÄFTAN	35,00	Tomatpulver, socker, salt (14%), lök, dextrose, dill, klumpförebyggande medel E554, förtjockningsmedel E415, citronsyra, svartpeppar, <i>sojaolja</i> , extrakt av paprika och dill.	Till alla sorts fiskrätter. Strömmingslåda, gratäng, sås, panering, stekning m.m.
KYCKLINGKRYDDA	35,00	Curry; (Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor peppar, lök, citron, rosmarin, dragon.	Till kyckling... God i dippsås och även varm currysås. m.m.
LAMMKRYDDA	30,00	Mynta, rosmarin, peppar, paprika, purjo, vitlök, örter.	Till lamm även god på kassler.....
LÄCKRA LÖKEN 	35,00	Rödlök, purjo, gräslök, lök och persilja.	Allt man vill ha löksmak på.... i köttfärsrätter, gratänger, grytor, kalla såser, dipper m.m.
MEXIKANSK KRYDDA	25,00	Koriander, peppar, spiskummin, lök, chili, örter.	Till alla typer av köttfärsrätter. Till kyckling, grillat kött, i kalla såser m.m.
MÖRSALT	15,00	Salt, papain, <i>laktos</i> , glutamat. Papain kommer från papaya som gör kött mörkt, genom sin förmåga att sönderdela äggviteämnen.	Används till mörning av kött. Salta som vanligt 15 - 20 minuter före stekning eller grillning.
NACHO OSTKRYDDA	35,00	Ostpulver, <i>mjölkpulver</i> , <i>vasslepulver</i> , salt, smakförstärkare, E-635, socker, tomat, paprika, arom, lök, E-552, citronsyra	Som dippkrydda, i varma och kalla såser. <u>Tips:</u> värm 1 1/2 dl grädde med 1 msk krydda... servera till tacos, enchilladas, nachos m.m.
PASTAKRYDDA	35,00	Peppar, paprika, vitlök, salt och örter.	God direkt på pastan. I såser m.m.
PEPPARMIX 	30,00	Peppar, paprika, lök, <i>senap</i> , chili.	Kryddan som sätter extra stung på köttfärsen, biffen, såsen och mycket mer.....
PERSILLADE	35,00	Persilja, vitlök, schalottenlök, salt.	God till det mesta... Ett måste för vitlöksälskaren! I potatisgratänger, kalla såser, dipp, bordskrydda m.m.
PIZZAKRYDDA	45,00	Oregano, lök, vitlök, koriander, paprika, örter.	Till pizza, varma mackor, köttfärssås m.m.
POPCORNKRYDDA CHEDDAR	40,00	<i>Ostpulver</i> , lök, salt, arom och färg (E-160 c)	Strö över popcornen efter poppning, God o ostsåser! Tips: använd i stuvade makaroner.....
QUATTRO 	55,00	Hela svart- vit- grön- och rosépepparkorn	I pepparkvarn.... eller hela som de är. Till grytor, stekar m.m.

ROUILLE	35,00	Vitlök, cayenne, paprika	Fiskrätter, skaldjur, pasta, pizza, kalla såser, som bordskrydda m.m.
RÖKSALT	15,00	Salt, rökarom, glutamat, klumpförebyggande medel och sockerkulör.	Används när man gör egna grillkryddor, cajun o creolrecept. Gott på fisk och kött.
SALIG BLANDNING	50,00	Peppar, paprika, lök, örter.	Till all slags matlagning. Låt fantasin flöda fritt.....
SALSA DIPP	35,00	Chilisorter, lök, vitlök, <i>senap</i> , spiskummin, purjo, salt.	God i kalla såser, dipper, dressing, God i köttfärsrätter....
SELLERISALT	12,00	Malda <i>sellerifrön</i> , salt	Till fisk, ljust kött, sallad, potatis, såser m.m.
SOUR CREAM & GARLIC dippkrydda	38,00	<i>Yoghurtpulver</i> , <i>vasslepulver</i> , salt, <i>mjölksyra</i> , vitlök, örter.	Till kalla såser, dressingdipp, gratänger, grönsaker, på pasta, som bordskrydda m.m.
SOUR CREAM & ONION dippkrydda	38,00	<i>Yoghurtpulver</i> , <i>vasslepulver</i> , lök, salt, <i>mjölksyra</i> , örter.	Till kalla såser, dressingdipp, gratänger, grönsaker, på pasta, som bordskrydda m.m.
TACOKRYDDA 	40,00	Chili, vitlök, peppar, paprika, spiskummin, oregano.	Krydda efter tycke och smak köttfärsen till tacos. Även till köttfärssåsen och till heta köttbullar m.m. Ganska het!
TANDOORI 	35,00	Paprika, koriander, spiskummin, ingefära, sandel, vitlök, cayenne, kardemumma, kanel	En indisk kryddblandning. Används till tandoorikykling; marinera med yoghurt och krydda, minst ett par timmar, gärna över natten. Även gott till lamm, fisk och andra kycklingrätter.
TILL POTÄTER 	35,00	Dill, lök, peppar, paprika, muskot, örter	Till alla former av potatis, Även gott till fisk och skaldjur.. m.m.
TZATSIKI 	35,00	Vitlök, lök, dill	Blandas i avrunnen naturell yoghurt. Riv eller hacka gurka, salta och låt vattna ur. Ha i gurkan i blandningen, rör om och låt stå ett tag. Äts till kött, grönsaker m.m.
VILTKRYDDA	40,00	Rosmarin, enbär, peppar, lök, lagerblad.	Sätter extra piff på på både renskav och älgstek. Använd på nötkött för att få viltsmak. Ljuvlig i såsen.....
VITLÖKSPEPPAR	35,00	Vitlök, peppar, örter	Till grillning av kött o fisk. I grytor, till potatis och sallad. m.m.
VITLÖKS-SALT	12,00	Vitlök, salt, lök	Används istället för vanligt salt och för att få en liten smak av vitlök!
ÖRTAGÅRDSKRYDDA	40,00	Paprika, purjo, basilika, peppar örter.	Den klassiska kryddan till örtagårdssås. God i soppor och gytor. Till fisk o grönsaker m.m.
ÖRTSALT	20,00	Salt, lök, örter, <i>selleri</i> .	Ersätter vanligt salt som smaksättare. Gott på grönsaker, som dippkrydda m.m.