








# VÅRA KRYDDOR




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




 = VÅRA EGNA BLANDNINGAR GF=glutenfri LF=laktosfri SF=saltfri





## 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. <b>GF LF</b>
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. <b>GF LF SF</b>
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.. <b>GF LF</b>
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. <b>GF LF</b>
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. <b>GF SF</b>
BRÖDKRYDDA HEL 	22,00	Hel anis, fänkål, kummin	Till bakning av matbröd... <b>GF LF SF</b>
BRÖDKRYDDA MALD 	22,00	Mald anis, fänkål, kummin, koriander	Till bakning av matbröd... <b>GF LF SF</b>
BRÖDKRYDDA PROVENCALE	58,00	Basilika, dragon, timjan, vitlök.	Till matbröd och även till kött m.m. <b>GF LF SF</b>
CAJUN	35,00	Cayenne, vitlök, paprika, chili och örter	God till marinering av kött. Även till grillat, köttfärsrätter... <b>GF LF SF</b>
CHILIPULVER	22,00	En blandning av olika chilifruktar, spiskummin, vitlök, salt.	Klassiska kryddan till chili con carne.. till andra färsrätter, skaldjur m.m. mild! <b>GF LF SF</b>

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. <b>GF LF</b>
CITRONPEPPAR	28,00	Svartpeppar, citronsyra, lök, salt, socker.	Till fisk, kyckling, grillning av kött, m.m. <b>GF LF</b>
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! <b>GF LF SF</b>
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! <b>GF LF SF</b>
EPICH RICHE = FYRA KRYDDOR 	40,00	Muskot, vitpeppar, kryddpeppar, kryddnejlika.	Gott till köttfärsrätter.. kött m.m. <b>GF LF SF</b>
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 <b>GF LF</b>
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..... <b>GF LF SF</b>
FRANSKA ÖTRER	55,00	Oregano, timjan, mejram och körvel.	till grytor, soppa, pizza. m.m. <b>GF LF SF</b>
GLADA LAXEN	42,00	Koriander, spiskummin, vitlök, lök, cayenne, örter.	Lika god på torsk som på lax. Prova även på fläskkött. <b>GF LF SF</b>
GOURMETBLANDNING	38,00	Pepparsorter, lök, <i>senapsfrö</i> .	Till grytor, såser, till grillat.... främst nötkött <b>GF LF SF</b>

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. <b>GF LF SF</b>
GRILLKRYDDA	16,00	Salt, paprika, dextrose, socker, majs mjöl, chilipeppar, svartpeppar, lök, rosmarin.	Grillning, marinerings, stekning av kött o fågel m.m. <b>GF LF</b>
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. <b>GF LF SF</b>
HARISSA 	35,00	Chili, vitlök, kummin, koriander, mynta, 0,5% salt.	God på grönsaker, i grytor och stuvningar. på kyckling och grillat. <b>HET!</b> Tips: rör ut i lite olja och använd som tillbehör... <b>GF LF</b>
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. <b>GF LF SF</b>
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, nejlika, 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>senapspulver</i> , svartpeppar, vitlökspulver, örter, lökpulver och citronsyra.	De flesta pizzerior använder den i pizzasalladen.... God även på annan sallad och grönsaker..... <b>GF LF</b>
KAK-BAK 	35,00	Kanel, kryddnejlika, kryddpeppar, muskot, ingefära.	Till mjuka kakor, småkakor, puddingar m.m. pepparkaks-smak..... <b>GF LF SF</b>
KRYDDAN 'S TANDOORI	35,00	Paprika, koriander, spiskummin, ingefära, sandel, vitlök, cayenne, kardemumma, kanel ✍-egen blandning. Glutenfri. <b>Vikt: 28g Bäst före:</b> 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 dipsås och även varm currysås. m.m. <b>GF LF SF</b>
LAMMKRYDDA	30,00	Mynta, rosmarin, peppar, paprika, purjo, vitlök, örter.	Till lamm även god på kassler..... <b>GF LF SF</b>
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. <b>GF LF SF</b>
MEXIKANSK KRYDDA	25,00	Koriander, peppar, spiskummin, lök, chili, örter.	Till alla typer av köttfärsrätter. Till kyckling, grillat kött, i kalla såser m.m. <b>GF LF SF</b>
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. <b>GF LF</b>
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. <b>GF</b>
PASTAKRYDDA	35,00	Peppar, paprika, vitlök, salt och örter.	God direkt på pastan. I såser m.m. <b>GF LF</b>
PEPPARMIX 	30,00	Peppar, paprika, lök, <i>senap</i> , chili.	Kryddan som sätter extra stung på köttfärsen, biffen, såsen och mycket mer..... <b>GF LF SF</b>
PERSILLADE	35,00	Persilja, vitlök, schalottenlök, salt.	God till det mesta... Ett måste för vitlöksälskaren! I potatisgratänger, kalla såser, dipp, bordskrydda m.m. <b>GF LF</b>
PIZZAKRYDDA	45,00	Oregano, lök, vitlök, koriander, paprika, örter.	Till pizza, varma mackor, köttfärssås m.m. <b>GF LF SF</b>
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. <b>GF LF SF</b>

ROUILLE	35,00	Vitlök, cayenne, paprika	Fiskrätter, skaldjur, pasta, pizza, kalla såser, som bordskrydda m.m. <b>GF LF SF</b>
RÖKSALT	15,00	Salt, rökarom, glutamat, klumpförebygganded 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..... <b>GF LF SF</b>
SALSA DIPP	35,00	Chilisorter, lök, vitlök, <i>senap</i> , spiskummin, purjo, salt.	God i kalla såser, dipper, dressing, God i köttfärsrätter..... <b>GF LF</b>
SELLERISALT	12,00	Malda <i>sellerifrön</i> , salt	Till fisk, ljust kött, sallad, potatis, såser m.m. <b>GF LF</b>
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. <b>GF</b>
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. <b>GF</b>
TACOKRYDDA 	40,00	Chili, vitlök, peppar, paprika, spiskummin, oregano.	Krydda efter tycke och smak köttfärsen till tacos. Även till köttfärsås och till heta köttbullar m.m. Ganska het! <b>GF LF SF</b>
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. <b>GF LF SF</b>
TILL POTÄTER 	35,00	Dill, lök, peppar, paprika, muskot, örter	Till alla former av potatis, Även gott till fisk och skaldjur.. m.m. <b>GF LF SF</b>
TZATZIKI 	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. <b>GF LF SF</b>
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..... <b>GF LF SF</b>
VITLÖKSPEPPAR	35,00	Vitlök, peppar, örter	Till grillning av kött o fisk. I grytor, till potatis och sallad. m.m. <b>GF LF SF</b>
VITLÖKS-SALT	12,00	Vitlök, salt, lök	Används istället för vanligt salt och för att få en liten smak av vitlök! <b>GF LF</b>
ÖRTAGÅRDSKRYDDA	40,00	Paprika, purjo, basilika, peppar örter.	Den klassiska kryddan till örtagårdssås. God i soppor och gytor. Till fisk o grönsaker m.m. <b>GF LF SF</b>
ÖRTSALT	20,00	Salt, lök, örter, <i>selleri</i> .	Ersätter vanligt salt som smaksättare. Gott på grönsaker, som dippkrydda m.m. <b>GF LF</b>