



FISK & SKALDJUR BUTIKSKÖKET

BBQ BRAZIL

En Rub med grov struktur och smak av kokos, chili och apelsin.

CITRONDILL

Fin kryddblandning till alla fiskrätter, innehåller grovsalt.

CITRONTIMJAN

Fräsch blandning av timjan och citron.

CITRONPEPPAR

Krydda med härlig citronsmak och grov struktur.

CEVICHE KRYDDA

Till bl.a. den peruanska nationalrätten Ceviche.

**RECEPT PÅ
BAKSIDAN**

FIN ÖRTBLANDNING

En mängd örter ger denna kryddblandning sin speciella smak. Strukturen är finmald.

FISK OCH SKALDJURSMIX

En aromatisk mix där tomat- och dill smak är framträdande.

FINA FISKEN

Fyllig fiskkrydda med smak av dill.

HOT JAMAICAN RUB

Het kryddblandning med karibiska influenser.

JAMAICAN JERK

Hög mustig smak med undertoner av kanel och nejlika.

JÄGERKRYDDA

En färggrann krydda med grov struktur och paprikabitar. Passar bra att röka fisk med.

NORDIC RUB

En grillkrydda med bland annat dill och ramlök som tongivare.

PERSILLADE

Härlig blandning av vitlök, persilja och milt havssalt.

PROVENCEKRYDDA

En saltfri symfoni av underbara örter.

RAMSLÖSKRYDDA

Skiftande smaker av lök och den karaktäristiska ramlöken.

SESAM/JALAPEÑO RUB

Asiatisk kryddblandning med krispig struktur.

NORDIC  SPICE

RING OSS FÖR ORDER 016-10 86 40

CEVICHE – en hetare krydda som passar till alla slags fiskrätter. Se nedan recept på en traditionell maträtt från Peru.

CEVICHE

- 1 st. Gurka
- 2 st. Rödlök
- 400 g Torskrygg/vitfisk eller 400 g räkor
- 3 st. Lime
- 2 st. Citron
- 3 msk Olivolja
- 1½ dl Ceviche krydda

METOD:

Tärna gurka och fisk i ½ cm tärningar. Väljer man räkor så används de hela. Finhacka rödlöken, pressa lime och citron. Lägg allt i en bunke och tillsätt olivolja samt Ceviche krydda.

UTÖKNINGSALTERNATIV:

- 1 st. Mango
- 4 st. Tomater
- 2 st. Avokado
- ½ dl skuren Koriander

MARINADER

Apelsinmarinad
Chili/Limemarinad
Chipotlemarinad
Lemonmarinad
Lime/Koriandermarinad
Medelhavsmarinad
Provencemarinad
Tandoorimarinad
Teriyakimarinad
Örtmarinad
Ört & Vitlöksmarinad

GLAZE

Mango/Chili Glaze
Mango/Jalapeño Glaze
Sweet Chilisause
Teriyakisås
Whisky/Chipotle Glaze

FLER GODA SMAKER TILL FISK

Chili flakes
Chili flakes Ancho
Chili flakes Chipotle
Dill
Dillfrö
Gräslök
Koriander
Kryddpeppar
Rosépeppar
Saffran
Senapsfrö Gul och Brun
Tomatpulver
Vitlök
Vitpeppar
Biffkrydda
Bruschettakrydda
Pepparmix
Sillinläggningskrydda
Stekpanering Neutral
Stekpanering Citron
Örtpeppar
Örtsalt
Örtsymfoni

BLI KUND I VÅR **WEBSHOP**
BESÖK OSS HÄR **SHOP.NORDICSPICE.SE**

Håll dig uppdaterad med nyheter och tips, följ oss/Vi finns på **facebook** **Instagram**

Kvalitetskryddor tillverkade med kärlek och lång erfarenhet.

Nordic Spice AB är ett familjeföretag med gedigen erfarenhet av kryddblandningar och marinader. Vi har egen tillverkning och produktion i vår fabrik Quality Spices som ligger utanför Murcia i Spanien. Ett toppmodernt laboratorium i fabriken garanterar att säkerheten och kontrollen av produkterna är i fokus i varje led. Vi arbetar med HACCP i fabriken och har implementerat ISO 22000, vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.

Nordic Spice AB

Hejargatan 20, 632 29 Eskilstuna
Tel: (vxl) 016-10 86 40
info@nordicspice.se

NORDIC SPICE
nordicspice.se