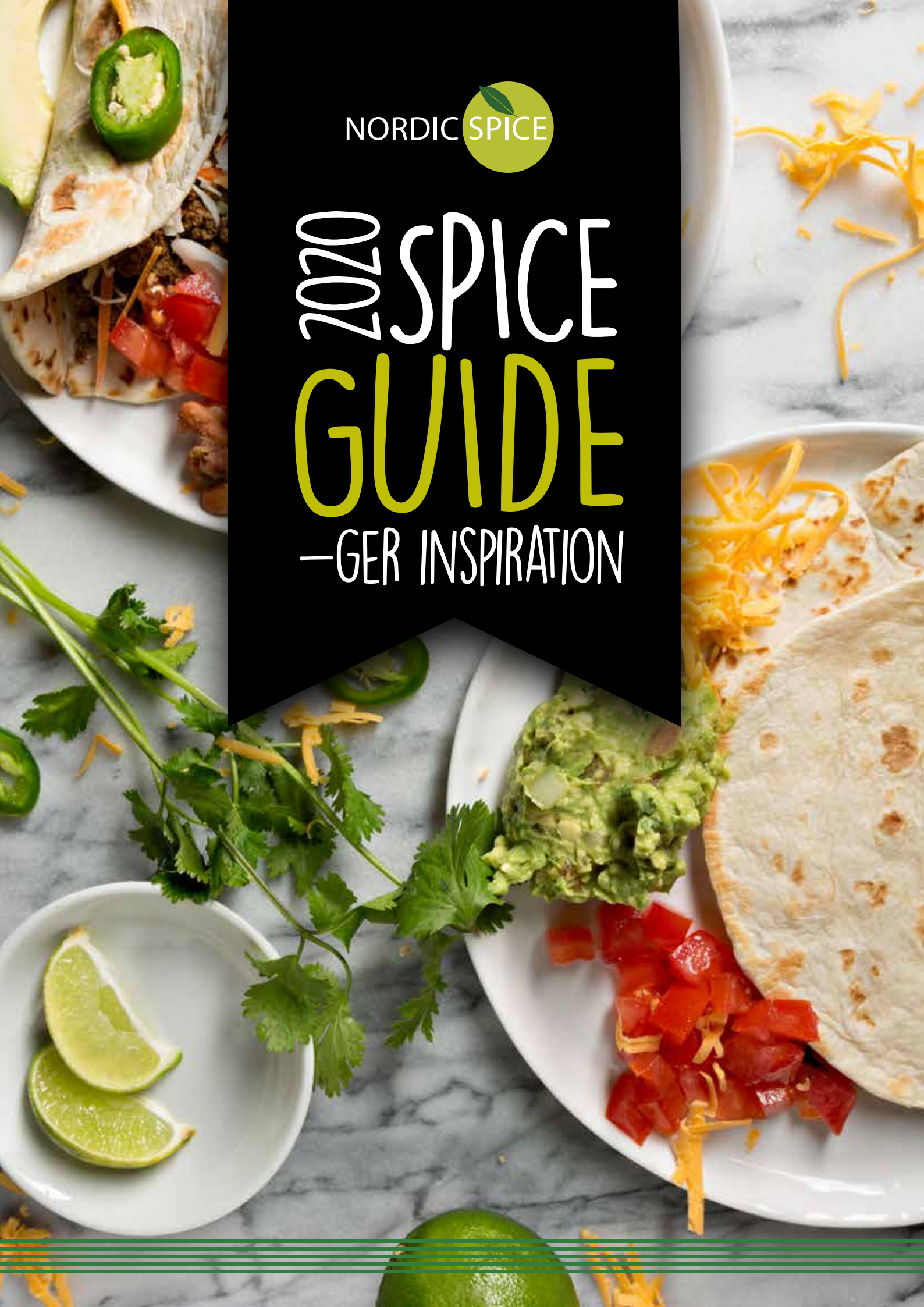




NORDIC SPICE

2020 SPICE GUIDE

—GER INSPIRATION

KVALITETSKRYDDOR TILLVERKADE MED KÄRLEK OCH LÅNG ERFARENHET.

Vår kunnige kryddmakare Ronnie Ström har blandat kryddor sedan 70-talet och har mer eller mindre kryddolja i blodet. Han är alltid noga med kryddornas kvalité och smak, det skall alltid vara det bästa och finaste som finns att köpa i världen. Våra kryddor är värmebehandlade.

Nordic Spice är ett familjeföretag med ett väl sammansvetsat kryddteam. Nordic Spice bildades 2004 och vi har en lång och gedigen erfarenhet av kryddblandningar och marinader. Vår nisch är kryddor och marinader för butiksköket där vi är marknadsledande.

Vi säljer även på restaurang- och storkök och till livsmedelsindustrin. Exportförsäljning till framförallt de nordiska länderna har vi lång erfarenhet av. Vi exporterar även till övriga länder i Europa.

Kryddorna som vi säljer produceras i vår egen kryddfabrik Quality Spices som ligger utanför Murcia i soliga Spanien. Ett toppmodernt laboratorium i fabriken garanterar att säkerheten och kontrollen av produkterna är i fokus i varje led. Vi jobbar med HACCP i fabriken och har implementerat ISO22000, vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.

VÅRA LIV ÄR
FYLLDA
MED KRYDDOR

VI GER DIG **MER FÄRG** **MER SMAK** **MER KVALITET** **MER DOFT** **MER SERVICE** FÖR PENGARNA

SÄTT VÅRA KRYDDOR OCH MARINADER
PÅ PROV! KONTAKTA OSS OCH UPPLEV
KÄNSLAN AV SMAK, DOFT OCH FÄRG.
MER KVALITET FÖR PENGARNA. &

VÅR SPECIALITET SKRÄDDARSYDDA KRYDDBLANDNINGAR MARINADER OCH GRILLSÅSER FÖR FÖRETAG

- UNIKA SMAKSÄTTNINGAR
- FLEXIBLA VOLYMER
- UTVECKLING AV ERA PRODUKTER



UPPTÄCK VÅRT STUDIOKÖK TILLSAMMANS MED OSS.

VI ERBJUDER MATLAGNING MED...

upplevelse, Inspiration och utbildning

PRODUKTUTVECKLING OCH...

skräddarsydda smaksättningar för ert behov
Inspiration. Laga & Smaka

LYCKADE SMAKSÄTTNINGAR KRÄVER EN SÄRSKILD INGREDIENS.

Bra råvaror är givetvis en grundförutsättning, kunskap likaså. Hos oss hittar du båda delarna. Med våra 30 år i branschen har vi förutsättningar och kunskap att erbjuda de bästa smakerna.

Men det är den sista ingrediensen som är avgörande.

Genom att vi förstår ditt behov kan vi skräddarsy den bästa smaksättningen för just dig. Resultatet blir unika kryddblandningar och marinader som är anpassade för ditt utbud.

DET ÄR DÄRFÖR ERT RECEPT ÄR VÅRT KONCEPT.

NYHETER!

VÅR/SOMMAR 2020

RAMSLÖK/CITRONMARINAD:

En smakrik marinad där ramslök och citron bildar en fräsch kombination. Salthalt: 4 %.

Passar till: Fläsk, Fågel, Lamm, Fisk & Skaldjur

BBQ CHILI:

BBQ Chili är en grillkrydda med sting, har en rund smak med härlig hetta av chili. Salthalt: 30 %.

Passar till: Fläsk, Fågel, Nöt, Lamm, Fisk & Skaldjur

TEX MEXSALSA:

En fantastisk smakrik tomatsalsa med toner av citrus till traditionella tacorätter. Salthalt: 2 %.

GUACAMOLE MIX:

En god färdig mix för guacamole. 5 portioner: 1-2 msk guacamolemix, 2 avokado, ½ dl vatten och ½ pressad lime. Salthalt: 17 %.

VI HAR STOR ERFARENHET INOM BUTIK, RESTAURANG OCH INDUSTRI.



- Mer än 40 års erfarenhet
- Vi har marknadens bredaste sortiment för butiks- och storkök
- Flera unika blandningar
- Brett sortiment av marinader och såser/glazer – över 35 sorter med ett brett användningsområde, kan även användas som smaksättning för såser och som bas i grytor.



- Alla produkter som vi har idag kan fås på 25 kg säck och 25 L dunk
- Vi kan även kundanpassa alla våra förpackningar efter önskemål för att passa er produktion
- Vi kan också erbjuda aluminiumpåsar i olika storlekar.



- Full sortimentsleverantör inom smaksättning
- Vi har ett av marknadens bredaste sortiment av kryddor och kryddblandningar varav flera blandningar är unika
- Stort sortiment av marinader och såser/glazer – över 35 sorter med ett brett användningsområde, kan även användas som smaksättning för såser och som bas i grytor
- Högkvalitativa buljonger i sortimentet
- De flesta av våra kryddor, örter och kryddblandningar går även att få i stora förpackningar som 11,7 liters hink och säck om så önskas.
- Vi samarbetar med flera stora grossister och vi hjälper er gärna att komma igång via er grossist

• Vi kan bistå med utbildning, nya ideér och recepttips.

• Vi kan i samråd ta fram egna skräddarsydda smaker för er.

Minimikvantiteter som gäller vid kundspecifika blandningar:

• Torra blandningar minst 100 Kg.

• Flytande blandningar (marinader/såser) minst 250 L.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Grillkryddor	s. 7 - 8
Örter & Örtblandningar	s. 9-10
Övriga Kryddblandningar	s. 11-13
Singelkryddor	s. 14-15
Salt	s. 16
Övrigt sortiment	s. 16
Marinader	s. 18-19
Såser/Glazer	s. 20
Buljonger	s. 21-22
Konsument	s. 23 - 24
Tips med sidhänvisning	s. 25-26
Innehållsregister A-Ö	s. 27
Kontakt	s. 28

VÅRA SYMBOLER:



Fläsk



Fågel



Nöt



Lamm



Fisk



Skaldjur

VÅRA FÖRPACKNINGAR:

1L Pet (4x1 L)

3,7 L hink

11,7 L hink

2 L dunk (2x2 L)

5 L dunk (2x5 L)

Säck

Alla våra förpackningar är godkända för livsmedel enligt EU:s gällande lagstiftning.



Allroundkrydda

En traditionell krydda för grillning och stekning.

Salthalt: 74%

Allergen – **SELLERI**

**Barbecue De Luxe**

En exklusiv grillkrydda för butikens förkryddade grillskivor.

Det kapslade saltet tränger inte in i köttet och förhindrar därmed att köttsaften läcker ut. Köttet behåller på detta vis sin saftighet fram till grillning.

Salthalt: 55%.

Allergen – **SELLERI, SENAP**

**BBQ Brazil**

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

Salthalt: 20%

**BBQ Chili**

BBQ Chili är en grillkrydda med sting, har en rund smak med härlig hetta av chili.

Salthalt: 30%.

**BBQ Classic Rub**

En modern tolkning av traditionell grillkrydda med grov struktur och låg salthalt.

Salthalt: 32%

**BBQ Harmony**

Har en härligt harmonisk smak av apelsin och kanel.

Varför inte använda den på revbensspjäll till jul!

Salthalt: 51%.

**BBQ Herbs**

En sockerfri grillkrydda med framträdande smak av örter. Innehåller kapslat salt vilket gör den exklusiv för butikens förkryddade grillskivor. Det kapslade saltet tränger inte in i köttet och förhindrar därmed att köttsaften läcker ut.

Salthalt: 45%.

Allergen – **SENAP**

**BBQ Lemon**

En fräsch grillkrydda med låg salthalt och smak av citron.

Salthalt: 46%

Allergen – **SENAP, SELLERI**

**BBQ Select**

En fin grillkrydda med fyllig smak, fri från allergener. Är en av våra grillkryddor med lägre salthalt.

Salthalt: 40%

**BBQ Smokey**

Grillkrydda med rökig karaktär från träslaget Mesquite.

Salthalt: 49%.

**BBQ Rub**

Skräddarsydd grillkrydda med smak av chipotle och rökt paprika.

Salthalt: 26%

**Chicken Curry**

En grillkrydda med mild currysmak. Passar utmärkt på kyckling och på produkter där man vill ha en currytouch.

Salthalt: 56%.



GRILLKRYDDOR

Gourmetkrydda

Innehåller buljongpulver vilket är unikt i grillsortimentet. Fördelen är att buljongen har en förmåga att tränga in på djupet i köttet, produkten blir på detta sätt smakrik och saftig. Krydda gärna dagen innan grillning, för att få bästa resultat. Salthalt: 59%.



Grillkrydda

Den klassiska grillkryddan, för alla varianter av grillprodukter. Salthalt: 60%



Honung/Chili BBQ

En välkomponerad grillkrydda med harmonisk sötma och hetta. Salthalt: 55%.



Hot Jamaican Rub

En het kryddblandning med karibiska influenser. Passar bra till fläsk fisk och fågel. Salthalt 15%



Jamaican Jerk

Jamaican Jerk är en Karibisk kryddblandning till BBQ. Hög mustig smak med undertoner av kanel och nejlika. Salthalt 15%



Mästergrillkrydda

En grillkrydda med fylligare smak. För grillprodukter där lägre salthalt föredras. Salthalt: 52%. Allergen - **SELLERI**



Nordic Rub

En spännande grillkrydda framtagen av våra nordiska smaker med bland annat dill och ramslök som tongivare. Mår bra av att tillagas på hög värme. Salthalt: 18% Allergen - **SENAPSFRÖ**



Basilika

Torkade hackade blad av örten basilika. Är aromatisk och kryddstark med en lätt sötma, påminner om kryddnejlika. Odlas främst i Medelhavsländerna men ursprunget är förmodligen Indien. Finns i många olika typer. Världens populäraste kryddväxt. Används till tomatarätter, ljust kött som kyckling, kalv, lamm samt till pastarätter.

Dill

De torkade bladen från dillkvistar. Dill är mycket näringsrik och innehåller bl.a. järn, zink och kalcium.

Dillfrö

Smaken på dillfrö påminner något om kummin och anis. Används i kräftlag, kokning av fisk, hummer och i inläggningar.

Dragon

Torkade blad av fransk dragon. Växer vild i Europa och Nord-Amerika. Dragon är söt och aromatisk med en touch av fänkål, och anis. Passar även utmärkt i sallader, omeletter samt till fisk, kyckling och kalv.

Fin Örtblandning

En perfekt krydda till lax och lamm. En mängd örter ger denna krydda sin speciella smak och karaktär. Strukturen är finmald. Salthalt: 55%

**Grekisk salladskrydda**

En tydlig smak av Medelhavet med sin höga tomat och basilika ton. Både smak och färg är väldigt tilltalande i sin moderna tappning. Passar till fågel, fisk, skaldjur, lamm, pasta, vegetariskt, salladsdressing.

Salthalt: 43%

Gräslök

Gräslök är en flerårig lökväxt med lila blommor. Vår gräslök är hackad och frystorkad. Växer vild i de flesta tempererade nordliga regionerna.

Italiensk Salladskrydda

En krydda för alla typer av sallader. Har en framträdande vitlöks smak. Bra baskrydda i en vinäggrett.

Tips: Blanda Italiensk salladskrydda i crème fraiche, det blir en perfekt kall sås eller dressing.

Salthalt: 53%.

Körvel

Körvel odlas i hela Europa. Smaken påminner om mild persilja med en aning av anisfrö, kummin och dragon. Skall tillsättas i slutet av koktiden. Passar bra i örtsmör och till soppor, sallader och äggrätter.

Lagerblad

Lagerblad kommer från det ständigt gröna lagerträdet. Bladen är mörkgröna och blanka, avger en sötaktig balsamdoft. Lagerbladen används främst till soppor och grytor samt sillinläggningar.

En av de få bladörter som inte tappar sin smak vid uppkokning. Ingår i Bouquet Garni som är en kryddbukett med timjan, lagerblad och persilja.

Mejram

Härstammar från det östra Medelhavsområdet, släkt med Oregano. Mejram har använts för matkonservering för den innehåller antioxidationsmedel som förhindrar att oljor och annat matfett härsknar. Aromatisk och kryddig smak. Mejram är den idealiska kryddan till feta köträtter och därför passar den till mustigare matlagning. Passar mycket bra till fläskkött, lamm och svamp.

Mynta

Aromatisk mentholaktig smak. Används ofta till såser, örtblandningar och efterrätter.

Oregano

Torkade blad av oregano. Ursprung Indien. Oregano kallas även för kungsmynta eller vild mejram. Oregano är mest känd för att användas på pizza. Passar mycket bra ihop med tomatarätter och äggrätter samt till lamm. Prova i vår husmanskost såsom kåldolmar, rotmos, sylta och inlagd sill. Bra komplement till chili, vitlök och basilika.

Persilja

Fräsch krydda i de flesta maträtter. Vacker som garnering på t ex smörgåstårter. Persilja har hög c-vitaminhalt och gott om järn. Ger en frisk smak, lite söt och kryddig. Finns i många olika sorter, bl.a. slätbladig och krusbladig.

Persillade

En härlig blandning av vitlök, persilja och ett milt medelhavssalt. Passar utmärkt på allt grillat, i grytor, sallader och är en dekorativ kantkrydda. Passar till pannfärdigt produkter. Salthalt: 41%

**Tips!**

Torkade örter är starkare än färska.
En allmän regel är: 2 tsk färsk
hackad ört = 1/2 tsk torkad ört.

Passar bra till:

Pizzakrydda

En klassisk pizzakrydda som innehåller bl.a. oregano, basilika och paprikabitar.

Salthalt: 40%



Provencekrydda

En symfoni av underbara örter. Passar perfekt till lamm och andra rätter där man vill att örtsmaken skall framträda. Passar till pannfärdigt produkter. Tips! Mycket god på klyftpotatis!

Saltfri Allergen – **SENAP**



Ramslökskrydda

Skiftande smaker av lök med ett spännande inslag av den karakteristiska ramslöken.

Passar utmärkt till fisk/skaldjur samt fågel, kalv, lamm och fläsk.

Salthalt: 23%



Rosmarin

Rosmarin passar bra till lamm vilt och kyckling. Lägg några kvistar i grillen för väldoftens skull. Prova rosmarin och havssalt i bröd och på potatis i ugn. Använd kvisten som grillspett.

Salvia

Till kalvkött och vilt speciellt i det Italienska köket.

T ex i "Saltimbocca Romana". Passar också att krydda korv, gås, lamm och fläsk. Prova att strö över tomaträtter.

Timjan

Den varma mättande smaken går bra ihop med vitlök, oliver, tomater och vin. Den starka smaken försvinner inte i långkok. Ingår i "Bouquet Garni".

Viltkrydda

En spännande aromstark örtblandning med bl a timjan, basilika, rosmarin och rosépeppar. Utmärkt för allt viltkött och även för rostbiff, entrecote. Testa gärna att strö rikligt över klyftpotatisen. Mycket god i mustiga grytor och såser.

Salthalt: 52%



Ört & Vitlökskrydda

En harmonisk blandning där örter och vitlök kompletterar varandra. God som efterkrydda på allt grillat.

Passar till pannfärdigt produkter.

Salthalt: 50%



Örtpeppar

En saltfri färgstark kryddblandning med grov struktur. Fin som kant- eller garneringskrydda. Passar för pannfärdiga produkter och god i sallader.

Allergen – **SENAP**

Saltfri



Örtsymfoni

En symfoni av örter med brett användningsområde såsom dressingar, såser och grytor.

Saltfri Allergen – **SENAP**



Passar bra till:



KRYDDA ÄR GULD

Tillsätt örter i slutet av tillagningen för att:

- Bibehålla den fina aromen.
- Undvika en besk bismak.

Aromkrydda

En klassisk kryddblandning för smaksättning i all matlagning.
Salthalt: 55%.

**Biffkrydda**

En smakrik kantkrydda för pepparstek och rostbiff.
Saltfri

**Bruschetta krydda**

Tomatbaserad kryddblandning som förutom till Bruschetta även passar i färsbiffar, tomatsåser, på torsk eller lax i ugn, potatisgratänger eller blanda i cream fraiche eller philadelphiaost. För recept se hemsidan.
Salthalt: 4,7%

**Ceviche Krydda**

Kryddblandning för den peruanska nationalrätten Ceviche.
En hetare krydda som passar alla slags fiskrätter.
Saltfri

**Chorizo krydda**

Spansk kryddblandning för fläskfärs eller nötfärs, utmärkt till hamburgare: 1 dl kryddblandning/kg färs.
Eller för att göra egen färskorv, se recept nedan.
1 kg mager fläskfärs. 2 dl av kryddblandningen. 50 g vatten (iskallt) 1 ägg (kan uteslutas). Hela smeten hålls mycket kall inklusive korvsprutan. Allt blandas väl och läggs i korvsprutan.
Använd svinfälsster.
Salthalt 3,7%

**Citrondill**

En fin kryddblandning till alla fiskrätter, innehåller grovsalt.
Har en härlig citron och dillarom. Passar utmärkt på lax, kokt som gravad.
Salthalt: 42% Allergen – **SENAP**

**Citronpeppar**

Denna krydda med härlig citronsmak och grov struktur passar till sallad, kyckling och fisk. Varför inte prova att strö över de rökta musslorna?
Salthalt: 53% Allergen – **SENAP**

**Citrontimjan**

En fräsch blandning av Timjan och Citron. Används med fördel även till klyftpotatis och kalla såser.
Salthalt 48%

**Curry Stark**

En Indisk kryddblandning som används till kyckling, fisk, grönsaksrätter, såser mm. Tips: För att förstärka currysaken, bryn currypulvret i lite smör eller olja innan du tillsätter den i grytan.
Salthalt: 3%

**Curry Mild**

En Indisk kryddblandning som används till kyckling, fisk, grönsaksrätter, såser mm. Tips: För att förstärka currysaken, bryn currypulvret i lite smör eller olja innan du tillsätter den i grytan.

**Epiche Riche**

Även kallad fyra kryddor. Klassisk kryddblandning för Wallenbergare och kalvköttbullar. Innehåller vitpeppar, kryddpeppar, muskotnöt och nejlika. God som brödkrydda i mörkt bröd.
Saltfri

**Fajitasmix**

En mycket god mexikansk kryddblandning till ex Tortillas eller andra mexikanska maträtter. Vi har även en Fajitamix utan socker och med lägre salthalt 14%. 1 kg strimlat kött eller kyckling till 1 dl mix och 2 dl vatten
Salthalt: 15%

**Fina Fiskenkrydda**

En härlig aromatisk fiskkrydda som för tankarna till havet, fisk & skaldjur och saltstänkta klippor.
Salthalt: 50% Allergen – **FISKBULJONG, SELLERI**

**Fisk & Skaldjursmix**

En aromatisk mix där tomat- och dillsmaken framträder. Färdig att strö över fisken tillsammans med crème fraiche eller grädde, klart för ugnen. God också som krydda i dippsås till räkorna.
Salthalt: 14%

**Four Pepper**

En klassisk blandning av krossade pepparsorter som passar till allt.
Saltfri

**Fritöspanering glutenfri**

För panering av potatis, grönsaker, kyckling, räkor och fläskkött, som skall friteras.
Salthalt: 17%



ÖVRIGA KRYDDBLANDNINGAR

Fritöspanering Citron glutenfri

För panering av potatis, grönsaker, kyckling, räkor och fläskkött, som skall friteras. Salthalt: 20%. Allergen – **SENAP**



Fritöspanering Hot n´ Spicy glutenfri

En lite hetare panering för t.ex. potatis, grönsaker, kyckling, räkor och fläskkött som ska friteras. Salthalt: 15%



Färs krydda

En färdig blandning för färs. 1 kg färs, 1 dl färs krydda, 1 ägg och 2 dl mjölk.

Salthalt: 20% Allergen – **VETE**



Garam Masala

Betyder "Stark blandning". Den vanligaste av alla indiska kryddblandningar.

Saltfri.



Grytmix mörk

En god färdig mix för guacamole. 5 portioner: 1-2 msk guacamolemix, 2 avocado, 1/2 dl vatten och 1/2 pressad lime. Salthalt: 10%



Grönsaksmix

Torkade strimlade grönsaker som används i grytor och gulascher mm. Passar till woken, låt grönsakerna svälla i lite vatten först.

Saltfri. Allergen – **SELLERI**

Guacamolemix

En god färdig mix för guacamole. 5 portioner: 1-2 msk guacamolemix, 2 avocado, 1/2 dl vatten och 1/2 pressad lime. Salthalt: 17%

Gulaschmix glutenfri

Ett enkelt sätt att göra en god och väldoftande gulaschgryta. 500 g strimlat kött brynes, 6 dl vatten (3 dl kan bytas ut mot grädde), 1,5 dl mix. Kokas tills köttet är mört.

Salthalt: 9,5%



Indisk kryddblandning

Curry är framträdande i denna kryddblandning. Blandningsförhållande för en god gryta: 4 msk krydda, 6 dl vätska, 700-800 g protein/vegetariskt.

Salthalt: 36%



Jägerkrydda

En färggrann garneringskrydda med grov struktur och med inslag av röda paprikabitar. Passar till pannfärdigt produkter och vid rökning av fisk.

Saltfri Allergen – **SENAP**



Kebabsåsmix

Ett enkelt sätt att göra en god röd kebabsås.

2 dl kryddmix blandas med 7 dl vatten. Låt svälla 5 min

Salthalt 8%

Saltfri.

Kebabkrydda

En klassisk kebabkrydda till strimlat kött och köttfärs.

1 Kg strimlat kött / 1/2 dl Kebabkrydda.

Saltfri



Ketchup mix

Gör enkelt din egen ketchup med denna mix. Passar till allt grillat.

Recept: Ketchup mix 50 g, rödvinsvinäger 5 g, kallt vatten 100 g, rapsolja 5 g. Mixa alla ingredienserna med en stavmix i 1 min.

Salthalt: 7%

Allergen – **SENAPSRÖ**

Köttbullskrydda

En färdig kryddmix till köttbullar.

1 Kg Nötfärs, 2 st ägg, 3/4 dl köttbullskrydda, 1/2 dl mjölk, 1/2 tsk salt. Vill du undvika allergener så hoppa mjölk och ägg och ha i 3/4 dl vatten istället.

Lökmix

En härlig "topp krydda". God som bordskrydda och i sallader.

Passar också bra i rätter där man vill förhöja löksmaken.

Salthalt: 20%

Merguez krydda

Marockansk kryddblandning för lammfärs eller nötfärs: 1,5 dl kryddblandning/kg färs.

Eller för att göra egen färskorv, se recept nedan.

200 g finmald nötfärs. 800 g lammfärs

2 dl kryddblandning. 50 g vatten (iskallt)

1 ägg (kan uteslutas)

Hela smeten hålls mycket kall inklusive korvsprutan. Allt blandas väl och läggs i korvsprutan.

Använd lammfjälster.

Salthalt: 5,95%



Passar bra till:



Pepparmix

Smaksätter rostbiff och grillskivor efter grillning. God att blanda i grillkrydda och sallader. Passar utmärkt vid rökning av fisk.

Saltfri Allergen – **SENA**P, **SELLER**I

**Pizzasåsmix**

Denna färdigkryddade blandning ger pizzen en utsökt smak. Blanda ca 3 dl pizzasåsmix i 1 liter vatten, rör om tills konsistensen blir ungefär som tomatpuré. Bred ut såsen på pizzen. Testa gärna i köttfärssåsen också.

Salthalt: 5,1% Allergen – **VETE**

Pommes Friteskrydda

För smaksättning av Pommes Frites och stekt potatis. Har en karaktäristisk tomat smak och en lätt lökarom.

Salthalt: 52% Allergen – **SENA**P

Pulled Pork krydda

En komplett kryddblandning för tillagning av Pulled Pork. Används med fördel tillsammans med vår Pulled Pork sås.

Salthalt: 13% Allergen – **SENA**P

**Rostbiffkrydda**

En finmald krydda med buljongpulver, perfekt för rostbiff. Buljongen har en marinerande effekt då den tränger in i djupet på köttet. Större köttbitar kryddas förslagsvis ett dygn i förväg.

Salthalt: 51% Allergen – **SELLER**I

**Salcicca krydda**

Italiensk kryddblandning för fläskfärs, lammfärs eller nötfärs: 1,5 dl kryddblandning/kg färs.

Eller för att göra egen färskorv, se recept nedan.

1 kg finmald fläskfärs. 2,5 dl av kryddblandningen. 50g vatten (iskallt) 1 ägg (kan uteslutas) Hela smeten hålls mycket kall inklusive korvsprutan. Allt blandas väl och läggs i korvsprutan. Använd svinfälsster.

Salthalt: 5,1% Allergen – **ÄGG**

**Sesam/Jalapeno Rub**

Asiatisk kryddblandning med krispig struktur. Nötig karaktär samt en mjuk jalapenohetta.

Salthalt: 22%

**Sillinläggningskrydda**

Gör din sillinläggning enkelt med denna färdiga kryddblandning.

Saltfri Allergen – **SENA**P

**Stekpanering neutral**

Färdigkryddat skorpmjöl för panering av olika kött- och fiskprodukter.

Salthalt: 17% Allergen – **VETE**

**Stekpanering citron**

Färdigkryddat skorpmjöl med citronsmak för panering av kött- och fiskprodukter.

Salthalt: 20% Allergen – **VETE**

**Stripskrydda Ost/Ört**

Smak av ost, dill och persilja. Passar till pommes frites, pasta och potatis.

Salthalt: 50%

Tacomix

Används för att smaksätta köttfärsrätter där du vill få fram taco smaken. Blanda t ex. 1Kg köttfärs, 1dl Tacomix, 2dl vatten.

Vi har även en sockerfri Tacomix med 15% salthalt.

Salthalt: 16%

**Tacomix utan tillsatt socker**

Tillagning för 4 personer: bryn 400-500 g köttfärs, 1/2 dl Tacomix, 1 dl vatten.

Salthalt: 15 %

**Tandoori Masala**

En Indiskinspirerad kryddblandning som kan användas som grillkrydda eller allkrydda till alla typer av matlagning.

Passar bra även till grönsaksrätter.

Salthalt: 42% .

**Vegetariemix**

En smakförhöjande krydda för framförallt soppor, olika typer av grytor samt gratänger. Passar mycket bra till alla sorters grönsaksrätter.

Salthalt: 45%

**Vitlökspeppar**

En utsökt blandning som är perfekt som efterkrydda att toppa med. God i grytor och i sallader, prova gärna på klyftpotatis eller i potatissallad och gratäng.

Salthalt: 26%



Anis Hel

Söt och aromatisk, med tydlig lakritssmak

Brödkummin Hel

Används i ost, bröd och brännvin. Är den krydda som förutom paprika sätter smak på ungersk gulasch

Cayennepeppar Mald

Krydda försiktigt med denna mycket heta krydda. Passar utmärkt i rätter där ägg, fisk och skaldjur ingår. Även god i såser, stuvningar och dressing. Släck hettan med mjölk – yoghurt/filprodukter.

Chili Flakes

Består av flagor av chili och frön blandat vilket gör den väldigt stark så krydda med försiktighet! Passar till fisk- och skaldjursrätter, grönsaker, äggrätter, klyftpotatis och kalla såser.

Chiliflakes Ancho

Torkad Poblano chili, inte så het.

Chiliflakes Chipotle

Rökt torkad jalapenochili. Het smak.

Chilipeppar Mald

Ingår ofta i det mexikanska köket och är ett måste i t.ex Chili Con Carne. Är inte brännande stark, men ger en speciell karaktär och färg på maträtten.

Enbär Hel

Smaken är aromatisk och sötaktig. Passar bra till viltkött, men också till pastej och patéer.

Fänkål Hel och Mald

Smaken påminner om anis och lakrits. Passar i potatis- och grönsaksrätter och till fläsk- och lammkött

Grönpeppar (frystorkad) Hel och Krossad

Mild och aromatisk med en örtaktig smak

Gurkmeja Mald

Används mest för att färga all typ av mat och dryck. Ingår i currypulver. Bör förvaras i mörker då den är känslig för solljus. Kallas också fattigmannasaffran

Ingefära Mald

Passar bra i köträtter där man vill ha en orientalisk smak. God i desserter som t.ex ingefärspäron. Används även som brödkrydda – pepparkakor.

Jalapeno Mald

"Het" men inte som Cayennepeppar, har en något syrligare och friskare smak. Används i Tex Mex rätter, olika såser (salsor) och grytor. Passar till fläsk, kyckling, lamm.

Kanel Hel och Mald

Söt och varm med lite bitter pepparliknande eftersmak

Kardemumma Hel och Mald

Har en söt och behaglig smak. Passar bra i bageriprodukter, används mer och mer som smaksättare i kaffe och te.

Koriander Hel och Mald

Koriander förhöjer smaken i de flesta färs-, kyckling och skaldjursrätter. Passar även i brödprodukter.

Kryddpeppar Hel, Mald, Grovmald och Grovkrossad

Smak och arom kan liknas vid en blandning av kanel, nejlika och muskot. Heter "Allspice" på engelska p g a att man känner smaken av flera kryddor. Grovkrossad kryddpeppar är perfekt till sillinläggningar. Som mald är den utmärkt till köttfärs och lutfisk. Som hel används den i t.ex kalops.

Lök Granulat, Pulver och Hackad

Lök förhöjer smaken på de flesta maträtter. Ingår i de flesta kryddblandningarna som finns i världen.

Muskotnöt Hel och Mald

Muskotnöt används framförallt i stuvningar, såser och kryddblandningar. Smaken är piffig och går bra ihop med bl.a ananas och spenat. God smaksättare till potatismos.

Nejlika Hel och Mald

Används vid inläggningar och vid kokning av kött. Även till smaksättning av bakverk och drycker

Paprikapulver 100 och 140 ASTA

ASTA är en amerikansk standard för att ange färgvärdet på paprikapulver. Ju högre siffra desto rödare färg. Paprika ger en vacker röd färg och god smak. Används i många grillkryddblandningar.

Paprika smoked 160 ASTA

Paprikapulver med rökig smak och 160 ASTA vilket ger en mörk röd färg.

Paprikabitar röd 2-4 mm

Som dekorationskrydda eller i sallader. Går utmärkt att använda i grytor av alla slag och framförallt i Gulaschgryta. Tips! Blanda ner i färs och få färg på hamburgarna eller biffarna.

Purjolök 3mm och 6 mm

Purjolök förhöjer smaken på de flesta maträtter. Kan användas istället för vanlig gul lök och som dekoration till pannfärdiga rätter.

Rosépeppar Hel

Mild och söt i smaken. Kan blandas med de andra pepparsorterna. Gott till svamp, olika typer av grytor och vilt.

Saffran Select

Saffran kommer från de gula märkena i saffranskrokusen. Det krävs 100.000 – 150.000 blommor för att producera till 1 kg Saffran. Vår saffran kommer från Iran som producerar merparten av all saffran i världen. Saffran Select som vår saffran heter är av absolut högsta kvalite både vad gäller färgvärde och smak.

Sellerifrö Hel

Har en skarp arom med varm och bitter smak. Används malda i potatis- och grönsaksrätter, i soppor och gryträtter och är också vanlig i kryddblandningar Allergen – **SELLERI**

Senapsfrön brun och gul Hel

Bland annat för den egna senapstillverkningen. Kan användas i inläggningar och marinader också. Allergen – **SENA**

Senapspulver gul

Bland annat för den egna senapstillverkningen. Kan användas i inläggningar och marinader också. Allergen – **SENA**

Sesamfrö

Finns svart och vit.

Spiskummin Hel och Mald

Används i många blandningar som smaksätter den indiska och även den mexikanska maten.

Stjärnanis Hel

Används ofta till garnering. Den har smak av lakrits och påminner om anis, men är lite bittrare. Kryddan har stark smak och bör användas med försiktighet, en stjärna kan räcka för en hel rätt.

Svartpeppar Finmald, Grovmald och Krossad

Används i maträtter där stark kryddig smak önskas. Vad vore en maträtt utan peppar? Passar mycket bra att ha i en kvarn på matbordet så att man alltid får fräsch peppar på maten.

Svartpeppar Hel Tellicherry

Vår svartpeppar hel kommer ifrån en region i sydvästra Indien som heter Tellicherry. Här odlas en av den finaste och godaste svartpepparn i världen. Därav namnet Tellicherry svartpeppar.

Svartpeppar Mild Krossad

En mildare variant av svartpeppar. Den goda smaken är densamma, men med mindre hetta. Perfekt som kantkrydda till ex Pepparbiff.

Tomatpulver

Ger en kraftig smak av tomat. Används till matlagning och när du vill göra egna kryddblandningar.

Vitlök Granulat, Pulver och Hackad

I lagom mängd förhöjer vitlöken matens egen smak. Aioli och Tatziki är två mycket goda vitlökstillbehör till allt grillat.

Vitpeppar Hel, Mald och Grovkrossad

Finns som mald, grovkrossad eller hel. Något mildare än svartpeppar. Passar i maträtter där stark kryddig smak önskas. Använd vitpeppar i ljusa såser såsom Bechamelsås t ex.

SALT

Vaccum salt

Ett mycket rent livsmedels salt och som till stor del ingår i våra kryddblandningar. Ett finfraktionerat och högraffinerat salt. Inget Jod tillsatt.

Nitritsalt

Ett mycket rent livsmedelssalt. Ett finfraktionerat och högraffinerat salt. Vaccuumsalt med nitrittillsats används inom charkindustrin för att motverka utveckling av Clostridium Botulinum, en bakterie som kan orsaka botulism.

Grovsalt

Ett vaccuumsalt med kulformiga korn av storlek 1-4 mm. Grovsalt har en mycket hög renhetsgrad och används framförallt till inläggningar, skaldjurskokning och lakeberedning.

Flingsalt

Flingsalt tillverkas enligt gammal anrik tradition genom att låta rent och klart havsvatten sjuda i öppna pannor under lång tid. Detta ger de pyramidformade flingorna en unik karaktär och lätt sälta. Saltet är naturligt mineralrikt och helt fritt från tillsatser.

Sellerisalt

Smaksatt salt till bl.a dressingar, fisk, kött och äggrätter
Allergen – **SELLERI**

Örtsalt

Lite nyttigare salt som med fördel kan användas istället för vanligt salt. Har en svag örtsmak.
Allergen – **SELLERI**

ÖVRIGT SORTIMENT

Askorbinsyra

Charkgriljering

Gelatinpulver

1 tsk gelatinpulver motsvarar 2 gelatinblad.

Låt 1 tsk gelatinpulver svälla i 1 msk kallt vatten i några minuter.

Grillvantar

Kapris

Majstärkelse

Natriumbensoat

Natriumbikarbonat

Rapsolja

Skorpmjöl

Sotarmössor

Ättika 10%

Passar bra till:



ENKELT, SNABBT OCH GOTT

SMAKSÄTT MED MARINADER OCH GRILLSÅSER/GLAZE!

MARINERING

En marinad är i första hand avsedd att ge köttet smak men har också en viss mörningseffekt. Den innehåller alltid någon form av syra, ofta vin, vinäger eller vinättika. Det är syran i dessa ämnen som har en mörningseffekt på köttet. Vår rekommendation är att ni marinerar i minst 4 – 5 timmar och för bästa resultat bör ni marinera i minst ett dygn.

Beräkna ca 1 - 2 dl marinad / kg kött.

GRILLSÅS/GLAZE

Grillsås/glaze penslas på i slutskedet eller efter grillningen. Slutresultatet blir en saftig och smakrik produkt. Kan även användas som en kall sås.



Apelsinmarinad

Denna produkt har en framträdande apelsinsmak.
Mycket god på lax, fågel och fläsk som skall grillas eller wokus.
Salthalt: 4%

**Baby Backribsmarinad**

Smaken är rökig och stark med lagom sötma. Passar utmärkt till små tunna kamben/spjäll, eller blanda i köttfärs till hamburgare!
Salthalt: 2% Allergen – **SOJA**

**Barbecuemarinad**

En suverän marinad som alternativ till grillkrydda.
Kombinationen av excellenta kryddor och aningen rökighet gör underverk på allt som ska grillas.
Salthalt: 3%

**Chili/Limemarinad**

En modern marinad med smak av lime och en aning hetta från chilin.
Används med fördel på fågel, fläsk och passar även bra till lax.
Salthalt: 2%

**Chipotlemarinad**

En marinad med smak av Chipotle. En god kombination av rökighet och hetta.
Salthalt: 4%

**Cognacsmarinad**

Denna marinad är aptitlig för både ögat och smaklökarna.
Har en mjuk och fyllig smak av Cognac.
Passar till både kött och fågel.
Testa gärna i köttfärsen.
Salthalt: 4%

**Farmarmarinad**

En färggrann marinad med lite grövre kryddor som har en syrlig och arom stark smak. Passar mycket bra till att marinera kyckling, fisk, fläskkött och grönsaker. Salthalt: 4%

**Fransk Rödvinmarinad**

En marinad med fyllig smak av rödvin och timjan.
Passar till allt stekt/grillat.
Salthalt: 3% Allergen – **SOYA, SULFIT**

**Grill & Stekolja**

En klassiker som funnits på svenska marknaden sedan 1972.
Har brett användningsområde, pensla på produkten under grillning eller använd den som marinad antingen naturell eller tillsatt egen kryddning efter tycke och smak.
Salthalt: 7% Allergen – **SOJA**

**Gyrosmarinad**

Grekiskinspirerad marinad med smak av rosmarin och koriander.
I Grekland används gyros för att marinera strimlat fläsk som läggs i pitabröd.
Passar på alla typer av fläskkött. Kan med fördel användas på nötkött och fågel.
Salthalt: 12%

**Hickorymarinad**

Marinaden har en framträdande röksmak som för tankarna till amerikansk BBQ. Passar utmärkt på allt grillat.
Salthalt: 4% Allergen – **SOJA**

**Honung/Curry marinad**

En marinad med välbalaserad smak av honung och curry.
Passar till fläsk, fågel men även fisk och skaldjur.
Salthalt: 3,7% Allergen – **SOJA**

**Honey/Gingermarinad**

Kombinationen av ingefära, cayenne och honung ger marinaden en perfekt balans av sötma och eldig styrka.
Passar till allt som ska grillas/stekas. Utmärkt i woken.
Salthalt: 4% Allergen – **SOJA**

**Lemonmarinad**

En aromatisk, marinad med framträdande toner av citrus.
Lyfter fisk och fågel till en ny dimension.
Salthalt: 3% Allergen – **SENAP**

**Lime/Koriandermarinad**

Den friska kombinationen av lime/koriander ger en fyllig och välstämd smak på fisk och kyckling.
Salthalt: 3%

**Passar bra till:**

Medelhavsmarinad

En marinad där vi har blandat det bästa av Medelhavets smaker och dofter såsom vitlök, olivolja, basilika. Har en härlig färg och en frisk smak. Passar utmärkt på fågel och fläskkött men prova gärna den på fisk och skaldjur också.

Salthalt: 5%



Mixed grill BBQ marinad

En klassisk grillmarinad med det lilla extra, passar till allt grillat.

Salthalt: 2,7% Allergen – **SOJA**



Orientalisk Marinad

Den runda smaken av de orientaliska kryddorna gör att den är perfekt till strimlat fläskkött, kyckling och till exempelvis woken.

Salthalt: 3% Allergen – **SOJA**



Provencemarinad

En härlig marinad med mycket synliga örter som ger ett dekorativt utseende på köttet. God på allt grillat, utmärkt till lamm.

Salthalt: 5%



Ramslök/Citronmarinad

En smakrik marinad där ramslök och citron bildar en fräsch kombination.

Salthalt: 4%



Red Hot Chilimarinad

För den som vill ha en hetare grillprodukt. Den har en mycket stark och god smak. Den färdiga grillprodukten får en vackert röd färg. Passar till allt grillat, även fisk.

Salthalt: 3%



Riojamarinad

Som namnet antyder innehåller marinaden spanskt rödvin. Detta ger marinaden en fyllig och mustig smak. Passar speciellt bra på nöt och vilt.

Allergen - **SULFIT**

Salthalt: 7,5%



Sweet Chilimarinad

Asiatisk smak där vitlök och chili är framträdande, spännande syra och sätta.

Allroundsmak som passar till kyckling och fisk.

Salthalt: 3%



Sötsur marinad

En fyllig marinad med tomat, apelsin och chili som ger en härlig aromatisk sötsur smak.

Salthalt: 1% Allergen – **SOJA**



Tandoorimarinad

Här framträder smaken av ingefära och curry som för oss till det indiska köket. Tandoorimarinad passar till fågel, fläsk och även fisk. Perfekt för woken.

Salthalt: 4%



Teriyakimarinad

Denna underbara japanska marinad är självklar på alla typer av fågel, fläsk, fisk och skaldjur. Tips! Strimla lövbiff och marinera med grönsaksmix och teriyakimarinad. Stek och tillsatt gräddes för en underbar smakrik gryta!

Salthalt: 3% Allergen – **SOJA**



Tex Mexmarinad

En hetare marinad med jalapeno som för tankarna till det mexikanska köket. Mycket uppskattat på grillskivor eller på strimlad kyckling till texmex rätter.

Salthalt: 4%



Whiskymarinad

Whiskysmaken ger en spännande smakupplevelse på de grillade produkterna.

Örterna i marinaden har en lite grövre struktur.

Salthalt: 4%



Vitlöksmarinad

En färg- och smakrik vitlöksmarinad. Kan med fördel blandas med andra marinader där man vill förhöja vitlökssmaken.

Salthalt: 4%



Ört & Vitlöksmarinad

En harmonisk blandning av örter och vitlök som förhöjer smaken på dina grillprodukter.

Salthalt: 5%



Örtmarinad

Detta är en komplett blandning av örter. Har en mjuk och fyllig smak. Gott på allt grillat!

Salthalt: 6%



BBQ sås

En klassisk BBQ sås med naturlig fruktig sötma, syrlighet samt en aning rökighet. Används som kall sås eller dip sås till allt stekt/grillat. Kan även penslas på i slutskedet eller efter grillning. Tips! Utmärkt till hamburgare.

Salthalt: 1,4% Allergen – **SOJA**

Grillsås

Sås/glaze som penslas på i slutskedet av grillningen. Är baserad på tomatpuré.

Kan även användas som kall sås till allt grillat.

Salthalt: 3% Allergen – **SOJA**

Honung/Curry Glaze

En söt glaze med lagom hetta och smak av honung och curry, passar till allt grillat/stekt. Penslas på i slutskedet eller efter grillning. Kan även användas som en kall sås.

Salthalt: 4,2%

Honungsgrillsås

Denna sås penslas på i slutskedet av grillningen.

Är baserad på honung.

En klassiker på allt grillat och mycket god som kall sås.

Salthalt: 2% Allergen – **SOJA**

Mango/Chili glaze

Glazen penslas på i slutskedet av grillningen. En fruktig och lagom het glaze (sås) med mycket smak av mango. Passar bra till fågel, fläsk och även till lax. Kan också användas som kall sås.

Tips! Blanda med ex creme fraiche får du en sås med mindre hetta men med den goda mangosmaken.

Salthalt: 1%

Mango/Jalapeno glaze

En fruktig glaze med styrka från jalapeño.

Passar till allt stekt/grillat.

Penslas på i slutskedet eller efter grillning.

Kan även användas som kall sås

Salthalt: 1%

Mexican BBQ sauce

Mexikansk smak som de flesta känner till. Trevlig syra och sötma med hög karaktär av spiskummin. Passar till grillspett av alla slag samt god som kall dip sås.

Salthalt: 2,6% Allergen – **SOJA**

Pulled Pork sås

En sås för tillagning eller till servering.

En smaksättare där rökighet och sötma är framträdande.

Används med fördel tillsammans med vår Pulled Pork krydda.

Salthalt: 2% Allergen – **SOJA**

Sweet BBQ Sauce

Såsen/glazen penslas på i slutskedet av grillningen. Mycket god på kyckling och revbensspjäll. Kan även användas som kall sås till allt grillat.

Salthalt: 2% Allergen – **SOJA**

Sweet Chilisauce

En chilisås med härlig sötma, som passar till wok, risrätter och grillat. Såsen penslas på i slutskedet av grillningen. Perfekt på bla. kycklingvingar och god som bas i dressingar.

Salthalt: 1%

Sweet n´Smokey BBQ Sauce

Såsen penslas på i slutskedet av grillningen. En barbecuesås där sötma och rökighet är framträdande. Kan även användas som kall sås till allt grillat.

Tips! Mycket god att blanda i färs, till egna hamburgare!

Salthalt: 2% Allergen – **SOJA**

Teriyakisås

En klassisk Japansk sås, självskriven på lax och kycklingspett. Passar utmärkt som kall sås eller dip sås till allt stekt/grillat.

Salthalt: 2% Allergen – **SOJA**

Tex Mex Salsa

En fantastisk smakrik tomatsalsa med toner av citrus till traditionella tacorätter.

Salthalt: 2 %

Whisky / Chipotle glaze

Klassisk BBQ sås med en hög smak av whisky inte så rökig i sin karaktär och den fylliga smaken toppas av en behaglig hetta från chipotle chili. Penslas på i slutskedet eller efter grillning.

Kan även användas som kall sås till allt grillat.

Salthalt: 2 % Allergen – **SOJA**

GRILLSÅS/GLAZE

Penslas på i slutskedet eller efter grillning. Passar till allt grillat.

Slutresultatet blir en saftig och smakrik produkt. Kan även användas som en kall sås. Våra glazer är utmärkta på kycklingspett.

NORDIC SPICE ÅTERFÖRSÄLJARE FÖR ESSENTIAL CUISINES EXKLUSIVA PRODUKTER

FÄRDIGA BULJONGER, OCH GLACE

— EN TREND SOM SPAR TID I RESTAURANGKÖKET



Buljongsmaker

Fisk 700g. Art.nr 4103

Grönsak 800g. Art.nr 4106

Kalv 700g. Art.nr 4105

Kyckling Roast 800g. Art.nr 4118

Kyckling 800g. Art.nr 4102

Oxbuljong 800g. Art.nr 4101

Glace

Hummer & Skaldjur Glace 600g. Art.nr 4114

Vår glace är den finaste reducingen från Essential Cuisine.

Glace är koncentrerad och trögflytande. De främsta fördelarna med glace från Essential Cuisine är smaken och unika mångsidigheten.

- Mycket smak och låg salthalt · Glutenfri · Inga tillsatta smakförstärkare
- Kan användas som en klassisk fond · Använd glacen med fördel till att runda av din sås eller gryta

Buljong (buljongpulver)

Räcker länge, går endast åt 16 - 20 g (ca 2 msk) per liter efter tycke och smak. Ger ca 40 - 50 liter färdig buljong. Glutenfri och inga smakförstärkare (inget tillsatt MSG/E-621) Finns i följande sorter/smaker Grönsak, Kyckling, Kyckling Roast, Ox, Kalv, Fisk.

Vikten av bra buljonger

Buljong är en av hömstenarna i ett bra kök: Det är en viktig ingrediens i receptet, hjärtat och själen, vilket ger djup och balans av smak i det färdiga resultatet. Så se till att dina maträtter och kunder får bästa smak och kvalitet.



BESTÄLL NÄR DET PASSAR DIG BLI KUND I VÅR WEBSHOP

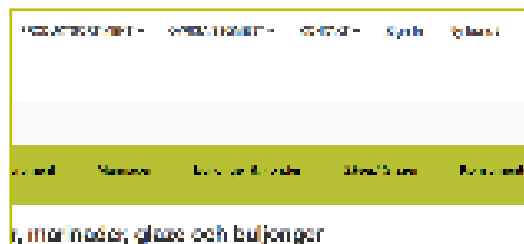
FÖRDELAR FÖR DIG SOM KUND

1. Snabbt och smidigt att beställa
2. Öppen 24 timmar om dygnet året runt
3. Erbjudanden och kampanjer som bara gäller i Webshopen
4. Lättillgänglig orderhistorik
5. Snabb överblick på hela vårt sortiment

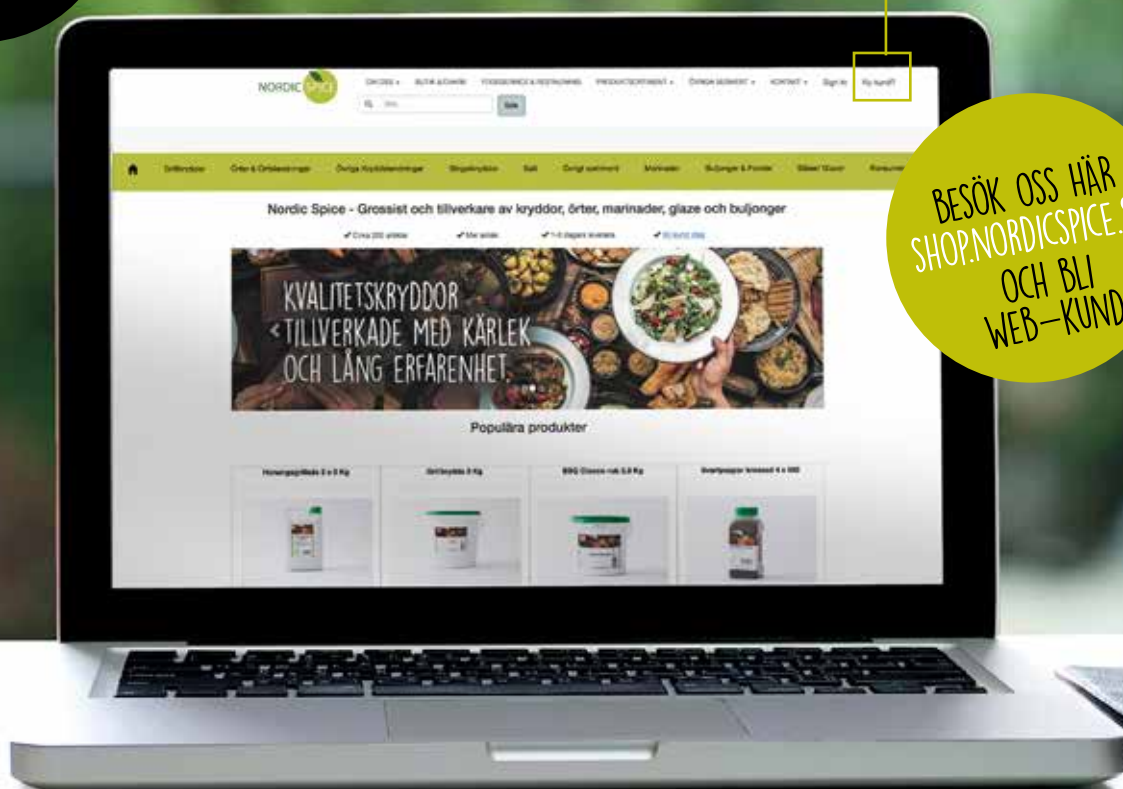
RING OSS GÄRNA
SÅ HJÄLPER VI DIG
016-10 86 40

SÅ HÄR GÖR DU FÖR ATT BLI KUND I VÅR WEBSHOP

1. Registrera dig som ny kund
2. Få ett välkomstmail med inloggningsuppgifter
3. Logga in med dina uppgifter
4. Webshopen är nu öppen för dig



BESÖK OSS HÄR
SHOP.NORDICSPICE.SE.
OCH BLI
WEB-KUND





KRYDDBURK

12 burkar/förpackning

BBQ DE LUXE: 170 g

En exklusiv grillkrydda med fyllig smak. Passar till allt som ska grillas/stekas.

BBQ CLASSIC RUB: 110 g

Modern tolkning av traditionell grillkrydda med grov struktur. Passar till allt som ska grillas/stekas.

BBQ HARMONY: 160 g

Smak av vitlök, apelsin och kanel. Passar till allt som ska grillas/stekas.

BBQ SELECT: 160 g

Grillkrydda med fyllig smak. Passar till allt som ska grillas/stekas.

CHILI FLAKES: 70 g

Torkade chili flingor som har en het karaktär. Passar till allt där man vill förhöja smaken.

CITRONDILL: 150 g

Smak av dill och citron. Passar till fisk/skaldjur.

CITRONTIMJAN: 120 g

Smak av citron och timjan. Passar till fisk/fläsk/fågel/potatisrätter.

CITRONPEPPAR: 170 g

Smak av citron och peppar. Passar till fisk/skaldjur/kyckling/sallad.

FAJITAMIX: 120 g

Fajitamix utan tillsatt socker. Tillagning för 4 portioner: Bryn 500 g strimlad kyckling/kött, tillsätt ½ dl fajitamix och 1 dl vatten.

FINA FISKENKRYDDA: 170 g

Fyllig fiskkrydda med smak av dill. Passar till fisk/skaldjur/Crème Fraiche.

FISK RUB: 90 g

Smak av fänkål och dillfrö. Passar till fisk/skaldjur.

FLINGSALT: 100 g

Havssalt är naturligt mineralrik och helt fri från tillsatser.

ITALIENSK SALLADSKRYDDA: 150 g

Smak av vitlök och örter. Passar till pasta/skaldjur/dressing/potatisrätter/Crème Fraiche.

JAMAICAN JERK: 130 g

BBQ krydda som har hög mustig smak med undertoner av kanel och nejlika. Passar till allt som ska grillas/stekas.

PEPPARMIX: 120 g

Smak av svartpeppar och lök. Passar till allt där man vill förhöja pepparsmaken.

PERSILLADE: 120 g

Smak av vitlök, persilja och medelhavssalt. Passar till kött/pasta/potatisrätter/dressing/kryddsmör.

PROVENCEKRYDDA: 60 g

Smak av klassiska örter. Passar till allt där man vill förhöja örtsmaken.

RAMSLÖSKRYDDA: 60 g

Spännande nordiska smaker av ramslök, vitlök, lök och citron. Passar till fisk/skaldjur/fågel/lamm/kalv/fläsk/vegetariska rätter.

TACOMIX: 130 g

Tacomix utan tillsatt socker. Tillagning för 4 portioner: Bryn 400-500g köttfärs, tillsätt ½ dl tacomix och 1 dl vatten.

VILTKRYDDA: 110 g

Smak av timjan, rosmarin och rosépeppar. Passar till vilt/fläsk/nöt/potatisrätter.

VITLÖKSPEPPAR: 110 g

Smak av vitlök och peppar. Passar till allt där man vill förhöja vitlök och pepparsmaken.

ÖRT & VITLÖSKRYDDA: 140 g

Smak av örter och vitlök. Passar till allt där man vill förhöja ört och vitlökssmaken.



KRYDDPÅSE

12 påsar/förpackning

BBQ CHILI: 55 g

Grillkrydda med sting, har en rund smak med härlig hetta av chili. Passar till fläsk/fågel/nöt/lamm/fisk/skaldjur

BBQ HARMONY: 55 g

Smak av vitlök, apelsin och kanel. Passar till allt som ska grillas/stekas.

BBQ SELECT: 55 g

Grillkrydda med fyllig smak. Passar till allt som ska grillas/stekas.

CITRONDILL: 40 g

Smak av dill och citron. Passar till fisk/skaldjur.

FAJITAMIX: 29 g

Fajitamix utan tillsatt socker. Tillagning för 4 portioner: Bryn 500 g strimlad kyckling/kött, tillsätt påsens innehåll och 1 dl vatten.

FINA FISKENKRYDDA: 50 g

Fyllig fiskkrydda med smak av dill. Passar till fisk/skaldjur/Crème Fraiche.

GREKISK SALLADSKRYDDA: 55 g

Kryddblandning med smak av tomat och basilika. Passar till fågel/fisk/skaldjur/lamm/vegetariskt/pasta/sallads-dressing

GUACAMOLEMIX: 25 g

Färdig mix för 5 personer. Blanda påsens innehåll med 2 Avokado, ½ dl vatten och ½ pressad lime.

PERSILLADE: 42 g

Smak av vitlök, persilja och medelhavssalt. Passar till kött/pasta/potatisrätter/dressing/kryddsmör.

PROVENCEKRYDDA: 16 g

Smak av klassiska örter. Passar till allt där man vill förhöja örtsmaken.

SESAM & JALAPENO RUB: 60 g

Asiatisk kryddblandning med krispig struktur. Passar till fläsk/fågel/skaldjur/nöt/vegetariskt

TACOMIX: 28 g

Tacomix utan tillsatt socker. Tillagning för 4 portioner: Bryn 400-500g köttfärs, tillsätt påsens innehåll och 1 dl vatten.



FLASKA 250 ML

8x250ml/förpackning

MARINAD

BBQ MARINAD: Klassisk grillsmak, perfekt balans av sötma och rökighet. Passar till fläsk/kyckling/nöt.

CHIPOTLEMARINAD: Smak av chipotle chili som ger god rökighet och hetta. Passar till fläsk/kyckling/nöt/lamm/fisk/skaldjur.

HONEY/GINGERMARINAD: Smak av honung och ingefära som ger både sötma och hetta. Passar till fläsk/kyckling.

PROVENCEMARINAD: Behaglig smak av örter. Passar till fläsk/kyckling/lamm/fisk.

RED HOT CHILIMARINAD: God stark smak för den som vill ha en hetare grillprodukt. Passar till fläsk/kyckling/nöt/fisk/skaldjur.

RIOJAMARINAD: En marinad där det spanska vinet i marinaden ger en fyllig och mustig smak. Passar till fläsk/nöt.

TERIYAKIMARINAD: Har en tydlig sötma och smak av soja och ingefära. Passar till fläsk/kyckling/nöt/fisk/skaldjur.

TEXMEXMARINAD: Smak av Mexico med jalapeño som ger god hetta. Passar till fläsk/kyckling/nöt.

WHISKYMARINAD: En marinad med fyllig whiskyton. Passar till fläsk/kyckling/nöt.

ÖRT & VITLÖKSMARINAD: Harmonisk smak av örter och vitlök. Passar till fläsk/kyckling/nöt/lamm.

GLAZE OCH SÅS

BARBECUE SÅS: En klassisk BBQ sås med fruktig sötma och en aning rökighet.

HONEY BBQ GLAZE: Söt smak av honung. Passar som glaze eller kall sås till allt grillat.

MEXICAN BBQ GLAZE: Mexikansk smak med karaktär av spiskummin. Passar som glaze eller kall sås till allt grillat.

SWEET CHILI BBQ GLAZE: En glaze med perfekt balans av het chili och härlig sötma. Passar som glaze eller kall sås till allt grillat.

SWEET`N SMOKEY BBQ GLAZE: Söt och rökig smak. Passar som glaze eller kall sås till allt grillat.

WHISKY & CHIPOTLE BBQ GLAZE: Klassisk BBQ sås med en hög smak av whisky. Passar till fläsk/fågel/lamm/nöt/vilt/vegetariskt.



VARUFAKTA:

Marinad, salsa, sås och glaze säljs i 250 ml flaska, 8st/förpackning

Kryddorna säljs i påse (11cmx16cm) eller i burk 230 ml, 12st/förpackning

MARINAD/SALSA

8x250ml/förpackning:

GLAZE/SÅS

8x250ml/förpackning:

KRYDDBURK

12x230ml/förpackning:

KRYDDPÅSE

12påsar/förpackning:

Priserna är exklusive moms.



**FLÄSK****Kryddor:**

Allroundkrydda	7
Aromkrydda	11
BBQ Brazil	7
BBQ Classic Rub	7
BBQ de Luxe	7
BBQ Chili	7
BBQ Harmony	7
BBQ Herbs	7
BBQ Lemon	7
BBQ Rub	7
BBQ Select	7
BBQ Smokey	7
Biffkrydda	11
Bruschetta krydda	11
Charkgrilljering	11
Chicken Curry	7
Chorizo krydda	11
Citronpeppar	11
Citrontimjan	11
Curry	11
Fajitasmix	11
Four Pepper	12
Fritöspanering	11
Färskrydda	11
Garam Masala	12
Gourmetkrydda	8
Gulaschmix	12
Grillkrydda	8
Honung/Chili BBQ	8
Hot Jamaican Rub	8
Indisk wokkrydda	12
Jamaican Jerk	8
Jägerkrydda	12
Kebabkrydda	12
Mästergrillkrydda	8
Nordic Rub	8
Pepparmix	12
Persillade	9
Pizzakrydda	10
Provencekrydda	10
Ramslöskrydda	10
Salicica krydda	13
Sesam & Jalapeno rub	13
Tacomix + utan socker	13
Tandoori Masala	13
Provencekrydda	10
Viltkrydda	10
Vitlökspeppar	13
Ört & Vitlökskrydda	10
Örtpeppar	10
Örtsymfoni	10

Marinader:

Apelsinmarinad	18
Baby Backribsmarinad	18
Barbecuemarinad	18
Chili/Limemarinad	18
Chipotlemarinad	18
Cognacsmarinad	18
Farmarmarinad	18
Fransk Rödvinmarinad	18
Grill & Stekolja	18
Gyrosmarinad	18
Hickorymarinad	18
Honung/Curry marinad	18
Honung/Ginger marinad	18
Medelhavsmarinad	19
Mixed grill BBQ marinad	19
Orientalisk marinad	19
Provencemarinad	19
Ramslök/Citronmarinad	19
Red Hot Chilimarinad	19
Sweet Chilimarinad	19
Sötsur marinad	19
Tandoorimarinad	19
Teriyakimarinad	19
Texmex marinad	19
Whiskymarinad	19
Vitlöksmarinad	19
Ört & Vitlöksmarinad	19
Örtmarinad	19

**FÅGEL****Kryddor:**

Alla Grillkryddor	7 - 8
Aromkrydda	11
Bruschetta krydda	11
Chicken Curry	7
Citronpeppar	11
Citrontimjan	11
Curry	11
Fajitasmix	11
Four Pepper	12
Fritöspanering	11
Garam Masala	12
Indisk Wokkrydda	12
Jamaican Jerk	8
Kebabkrydda	12
Pepparmix	12
Persillade	9
Pizzakrydda	10
Provencekrydda	10
Ramslöskrydda	10
Sesam & Jalapeno rub	13
Tacomix + utan socker	13
Tandoori Masala	13
Viltkrydda	10

Vitlökspeppar	13
Ört & Vitlökskrydda	10
Örtpeppar	10
Örtsymfoni	10

Marinader:

Apelsinmarinad	18
Baby Backribsmarinad	18
Barbecuemarinad	18
Chili/Lime marinad	18
Farmarmarinad	18
Fransk Rödvinmarinad	18
Grill & Stekolja	18
Gyrosmarinad	18
Hickorymarinad	18
Honung/Curry marinad	18
Lemonmarinad	18
Lime/Koriander marinad	18
Medelhavsmarinad	19
Mixed grill BBQ marinad	19
Orientalisk marinad	19
Provencemarinad	19
Ramslök/Citronmarinad	19
Red Hot Chilimarinad	19
Sweet Chilimarinad	19
Sötsur marinad	19
Tandoorimarinad	19
Teriyakimarinad	19
Texmex marinad	19
Whiskymarinad	19
Vitlöksmarinad	19
Ört & Vitlöksmarinad	19
Örtmarinad	19

**NÖT****Kryddor:**

Alla grillkryddor	7 - 8
Biffkrydda	11
Bruschetta krydda	11
Chorizo krydda	11
Epiche Riche	11
Fajitasmix	11
Four Pepper	12
Färskrydda	11
Garam Masala	12
Gulaschmix	12
Jamaican Jerk	7
Jägermix	12
Kebabkrydda	12
Merguez krydda	12
Pepparmix	12
Persillade	9
Provencekrydda	10
Ramslöskrydda	10
Rostbiffskrydda	12

Salicica krydda	13
Tacomix + utan socker	13
Tandoori Masala	13
Viltkrydda	10
Ört & Vitlökskrydda	10
Örtpeppar	10
Örtsymfoni	10

Marinader:

Barbecuemarinad	18
Chipotlemarinad	18
Cognacsmarinad	18
Fransk Rödvinmarinad	18
Gyrosmarinad	18
Honey/Gingermarinad	18
Mixed grill BBQ marinad	19
Red Hot Chilimarinad	19
Riojamarinad	19
Tandoorimarinad	19
Teriyakimarinad	19
Vitlöksmarinad	19
Whiskymarinad	19
Ört & Vitlöksmarinad	19

**LAMM****Kryddor:**

BBQ Classic Rub	7
BBQ Lemon	7
Bruschetta krydda	11
Citrontimjan	11
Fin Örtblandning	9
Four Pepper	12
Merguez krydda	12
Nordic Rub	8
Pepparmix	12
Persillade	9
Provencekrydda	10
Ramslöskrydda	10
Salicica krydda	13
Viltkrydda	10
Ört & Vitlökskrydda	10
Örtpeppar	10
Örtsymfoni	10

Marinader:

Chipotlemarinad	18
Fransk Rödvinmarinad	18
Honung/Gingermarinad	18
Lemonmarinad	18
Medelhavsmarinad	19
Mixed grill BBQ marinad	19
Provencemarinad	19
Ramslök/Citronmarinad	19
Vitlöksmarinad	19
Ört & Vitlöksmarinad	19
Örtmarinad	19

TIPS MED SIDHÄNVISNING



FISK

Kryddor:

Aromkrydda	11
BBQ Brazil	7
BBQ Classic Rub	7
BBQ Harmony	7
BBQ Lemon	7
Bruschetta krydda	11
Ceviche krydda	11
Hot Jamaican Rub	8
Honung/Chili BBQ	8
Honung/Curry marinad	13
Fin Örtblandning	9
Citrondill	11
Citronpeppar	11
Citrontimjan	11
Fina Fisken	11
Fisk & Skaldjursmix	11
Four Pepper	12
Fritöspanering	11
Indisk kryddblandning	12

Jamaica Jerk	8
Jägerkrydda	12
Nordic Rub	8
Pepparmix	12
Ramslöskrydda	10
Sesam & Jalapeno Rub	13
Sillinläggningskrydda	13
Örtpeppar	10
Örtsymfoni	10

Marinader:

Apelsinmarinad	18
Chili/Lime marinad	18
Chipotlemarinad	18
Farmarmarinad	18
Hickorymarinad	18
Honung/Curry marinad	18
Honey/Gingermarinad	18
Lemonmarinad	18
Lime/Koriander marinad	18
Medelhavsmarinad	19
Mixed grill BBQ marinad	19
Provencemarinad	19

Ramslök/Citronmarinad	19
Red Hot Chilimarinad	19
Sweet Chilimarinad	19
Tandoorimarinad	19
Teriyakimarinad	19
Örtmarinad	19



SKALDJUR

Kryddor:

BBQ Classic Rub	7
Ceviche krydda	11
Citrondill	11
Citronpeppar	11
Fina Fisken krydda	11
Four Pepper	12
Fisk & Skaldjursmix	11
Fritöspanering	11
Indisk kryddblandning	12
Nordic Rub	8
Ramslöskrydda	10
Sesam & Jalapeno Rub	13

Marinader:

Chili/Lime marinad	18
Chipotlemarinad	18
Honung/Curry marinad	18
Lime/Koriander marinad	18
Medelhavsmarinad	19
Mixed grill BBQ marinad	19
Ramslök/Citronmarinad	19
Red Hot chilimarinad	19
Teriyakimarinad	19



INNEHÅLLSREGISTER A-Ö

Allroundkrydda	8	Grillsås	20	Provencekrydda	10
Anis	14	Grytmix mörk	12	Provencemarinad	19
Apelsinmarinad	18	Gräslök	9	Pulled Porkkrydda	13
Aromkrydda	11	Grönpeppar	14	Pulled Porksås	20
Baby Backribs marinad	18	Grönsaksmix	12	Purjolök	14
Barbecue de Luxe	8	Guacamolemix	12	Ramslök/Citronmarinad	19
Barbecuemarinad	18	Gulaschmix	12	Ramslökskrydda	10
Basilika	9	Gurkmeja	14	Red Hot Chilimarinad	19
BBQ Brazil	8	Gyrosmarinad	18	Red Pepper kross	14
BBQ Chili	8	Hickorymarinad	18	Riojamarinad	19
BBQ Classic Rub	8	Honung/Curry glaze	20	Rosépeppar	15
BBQ Harmony	8	Honung/Curry marinad	18	Rosmarin	10
BBQ Herbs	8	Honey/Ginger marinad	18	Rostbiffkrydda	13
BBQ Lemon	8	Honung/Chili BBQ	8	Saffran Select	15
BBQ Select	8	Honungsgrillsås	20	Salcicca krydda	13
BBQ Rub	8	Hot Jamaican Rub	8	Salt	16
BBQ Smokey	8	Indisk kryddblandning	12	Salvia	10
BBQ sås	20	Ingefära	14	Sellerifrö	15
Biffkrydda	11	Italiensk salladskrydda	9	Senapsfrö hel gul och brun	15
Bruschetta krydda	11	Jalapeno mald	14	Senapspulver gul	15
Brödkummin	14	Jamaican Jerk krydda	8	Sesamfrö	15
Buljonger och fonder	21	Jägerkrydda	12	Sesam & Jalapeno Rub	13
Cayennepeppar	14	Kanel	14	Sillinläggningskrydda	13
Cevichekrydda	11	Kardemumma	14	Spiskummin	14
Charkgriljering	11	Kebabkrydda	12	Stekpanering	13
Chicken Curry	11	Kebabsåsmix	12	Stjärnanis	15
Chili/Limemarinad	18	Ketchup Mix	12	Stripskrydda Ost/Ört	13
Chipotlemarinad	18	Koriander	14	Svartpeppar	15
Chiliflakes Ancho	14	Kryddpeppar	14	Sweet BBQ sauce	20
Chiliflakes Chipotle	14	Körvel	9	Sweet Chilimarinad	19
Chilipeppar	14	Lagerblad	9	Sweet Chilisauce	20
Chorizo krydda	11	Lemonmarinad	18	Sweet'n smokey BBQsauce	20
Citrondill	11	Lime/Koriander marinad	18	Sötsur marinad	19
Citronpeppar	11	Lök	14	Tacomix + utan socker	13
Citrontimjan	11	Lökmix	12	Tandoori Masala	13
Citrus/Dillmarinad	18	Mango/Chili glaze	20	Tandoorimarinad	19
Cognacsmarinad	18	Mango/Jalapeno glaze	20	Tex Mex salsa	20
Curry mild/stark	11	Medelhavsmarinad	19	Teriyakimarinad	19
Dill	9	Mejram	9	Teriyakisås	20
Dillfrö	9	Merguez krydda	12	Tex Mex marinad	19
Dragon	9	Mexican BBQ sauce	20	Timjan	10
Enbär	14	Mixed grill BBQ marinad	19	Vegetariemix	13
Epiche Riche	11	Muskotnöt	14	Western BBQ marinad	19
Fajitasmix	11	Mynta	9	Whisky & Chipotle glaze	20
Farmarmarinad	18	Mästergrillkrydda	8	Whiskymarinad	19
Fin Örtblandning	9	Nejlika	14	Viltkrydda	10
Fina Fisken krydda	11	Nordic Rub	8	Vitlök	15
Fisk&Skaldjursmix	11	Oregano	9	Vitlöksmarinad	19
Four pepper	12	Orientalisk marinad	19	Vitlökspeppar	13
Fransk Rödvinmarinad	18	Paprika smoked 160	14	Vitpeppar	15
Fritöspanering	12	Paprikabitar röd	14	Ört & Vitlökskrydda	10
Fänsål	14	Paprikapulver	14	Ört & Vitlöksmarinad	19
Färskrydda	12	Pepparmix	12	Örtmarinad	19
Garam Masala	12	Persilja	9	Örtpeppar	10
Gourmetkrydda	8	Persillade	9	Örtsymfoni	10
Grekisk salladskrydda	9	Pizzakrydda	9	Övrigt sortiment	16
Grill & Stekolja	18	Pizzasåsmix	13		
Grillkrydda	8	Pommes Friteskrydda	13		



KONTAKTA VÅR SÄLJAVDELNING:

Försäljningschef Sverige

Anna Ström Harryson
Tel: 016-10 86 42
anna.strom@nordicspice.se

Säljare

Pia Hammarberg
Tel: 016-10 86 43
pia.hammarberg@nordicspice.se

Web Shop

shop.nordicspice.se

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

Nordic Spice AB

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

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.



nordicspice.se