



INSPIRATION TILL BUTIKENS GRILLAVDELNING

NORDIC SPICE

LÄS OCH
INSPIRERAS PÅ
NÄSTA SIDA

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

RING OSS
FÖR ORDER
016-10 86 40

REVBENSSPJÄLL/KAMBEN:

Krydda med valfri grillkrydda. Pensla på i slutskedet eller efter grillning med valfri sås/glaze, se förslag nedan.

BBQ Select + Honungsgrillsås
BBQ Smokey + Sweet Smokey BBQ sås
Mästergrillkrydda + Whisky/Chipotleglaze

HEL KYCKLING:

Krydda hela kycklingen med Gourmetkrydda, gärna dagen innan eller kör med fördel i kryddtumlare. Pensla med Grillsås eller Sweet BBQ sauce efter grillning.

Gourmetkrydda + Grillsås
Gourmetkrydda + Sweet BBQ sauce

KYCKLINGKLUBBA:

Krydda med valfri grillkrydda. Pensla på i slutskedet eller efter grillning med valfri sås/glaze, se förslag nedan.

BBQ Chili + Mexican BBQ sauce
BBQ Lemon + Honungsgrillsås

KYCKLINGFILE

Krydda med valfri grillkrydda. Pensla på i slutskedet eller efter grillning med valfri sås/glaze, se förslag nedan.

Chicken Curry + Honung/Curry glaze
BBQ Classic rub + Sweet chilisauce
Jamaican Jerk + Mexican BBQ sauce

ROSTBIFF

1 Kg Rostbiff av rulle, innanlår eller fransyska
1 dl Rostbiffskrydda
½ dl Vatten

Blanda vatten med rostbiffskryddan och marinera köttet. Större mängd kött kan med fördel tillredas i kryddtumlare. Stek köttet i ugn.

Stektid: Ca 1 ½ timme/kg kött i 125 °C
(Fransk rostbiff: 125 °C, Engelsk rostbiff: 175 °C)

Kärntemperatur:

55 °C rosa/röd

60 °C rosa

Eftermarinera gärna rostbiffen med Riojamarinad eller kantkrydda den med Pepparmix, Svartpeppar kross eller med BBQ select.

FLÄSKFILE HARMONY

1 Kg Fläskfile eller Fläskytterfile
BBQ Harmony

1 dl Riojamarinad, Grillsås eller Sweet BBQ sauce
Rulla filén i BBQ Harmony och grilla i ugn.

Ugnstemperatur: 150 °C

Tid: 25–30 minuter

Kärntemperatur: 70 °C

Marinering: Lägg den nygrillade filén i Riojamarinad (eller Grillsåsen/Sweet BBQ sauce) 10–12 timmar i tätsluten plastpåse. Förvara i kylskåp.

Skiva tunt. Sälj som kallskuret till potatisgratäng, potatissallad eller pastasallad.

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

Nordic Spice AB
Hejargatan 20, 632 29 Eskilstuna
Tel: (vx) 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.

NORDIC SPICE
www.nordicspice.se