

2021 SPICE GUIDE

—GER INSPIRATION

NORDIC SPICE



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 kvalitet och smak, det skall alltid vara det bästa och finaste som finns att köpa i världen.

Nordic Spice är ett familjeföretag med ett väl samman-svetsat 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 livs-medelsindustrin. 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 FSSC22000, vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.

VI GER MER KVALITET



MER FÄRG



MER SMAK



MER DOFT



MER SERVICE

SÄTT VÅRA KRYDDOR OCH MARINADER PÅ PROV!

Kontakta oss och upplev känslan av Smak, Doft och Färg, mer kvalitet för pengarna.

VÅRA LIV
ÄR FYLLDA
MED KRYDDOR



VÅR SPECIALITET SKRÄDDARSYDDA KRYDDBLANDNINGAR MARINADER OCH GRILLSÄSER 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.

HÅLL DIG UPPDATERAD MED
NYHETER OCH TIPS, FÖLJ OSS PÅ:



NYHETER!

VÅR/SOMMAR 2021

FIN CHILIBLANDNING

Perfekt balanserad kryddblandning med mycket smak av chili. Utmärkt som både BBQ krydda och som bas till grytor.

Passar till fläsk/fågel/nöt/fisk/skaldjur/vegetariskt/kryddsmör/dip

FIN ÖRTBLANDNING

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

Passar till fläsk/fågel/lamm/fisk/skaldjur/kryddsmör

HONEY/CHILI BBQ GLAZE

En hetare variant av den klassiska Honungsgrillsåsen. Penslas på i slutskedet av grillningen. Passar till allt grillat och mycket god som kall sås.

WHISKYMARINAD

Whiskyn i marinaden ger en spännande smak på de grillade produkterna.

Passar till fläsk/fågel/nöt



VI HAR STOR ERFARENHET INOM BUTIK, RESTAURANG OCH INDUSTRI.



BUTIK

- 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.



INDUSTRI

- 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.



RESTAURANG

- 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, buljonger	s. 16
Marinader	s. 18-19
Såser/Glazer	s. 20
Web shop	s. 21
Konsument	s. 22-24
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%



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**



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. Passar till fläsk/fågel/lamm/fisk/skaldjur/kryddsmör. 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 vitlökssmak. Bra baskrydda i en vinäggrett.

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

Salthalt: 53%.

PASSAR BRA TILL:



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 köttätter 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%



Pizzakrydda

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

Salthalt: 40%



TIPS!

Torkade örter är starkare än färska.

En allmän regel är: 2 tsk färsk hackad ört = 1/2 tsk torkad ört.

ÖRTER OCH ÖRTBLANDNINGAR

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%



Fin Chiliblandning

Perfekt balanserad kryddblandning med mycket smak av chili. Utmärkt som både BBQ krydda och som bas till grytor.
Passar till fläsk/fågel/nöt/fisk/skaldjur/vegetariskt/kryddsmör/dip.
Salthalt 27%



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 dipsås till räkorna.
Salthalt: 14%



Four Pepper

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



ÖVRIGA KRYDDBLANDNINGAR

Fritöspanering glutenfri

För panering av potatis, grönsaker, kyckling, räkor och fläskkött, som skall friteras.

Salthalt: 17%



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%



Färskrydda

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**

Gulaschmix

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, rödvinäger 5 g, kallt vatten 100 g, rapsolja 5 g. Mixa alla ingredienserna med en stavmix i 1 min.

Salthalt: 7% Allergen - **SENAPSFÖRÖ**

Köttbullskrydda

En färdig kryddmix till köttbullar.

1 Kg Nötfärs, 2 st ägg, 3/4 dl köttbullskrydda, 1/2 dl mjölk, 1/2 ts 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%

Pepparmix

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

Saltfri Allergen – **SENAP, SELLERI**



PASSAR BRA TILL:



Fläsk

Fågel

Nöt

Lamm

Fisk

Skaldjur

Pizzasåsmix

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

Salthalt: 5,1% Allergen – **VETE**

Pommes Friteskrydda

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

Salthalt: 52% Allergen – **SENAP**

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 – **SELLERI**



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 – **SENAP**



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**



Tacomix

Används för att smaksätta köttfärskrätter där du vill få fram taco-smaken. Blanda t ex. 1 Kg köttfärs, 1 dl 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%



SINGELKRYDDOR

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 flager 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 kötträtter 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

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. Vår saffran är kategori 1 och är av högsta kvalitet både när det 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 – **SENAP**

Senapspulver gul

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

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. Därför 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 Tzatziki 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. Vaccumsalt med nitrittillsats används inom charkindustrin för att motverka utveckling av Clostridium Botulinum, en bakterie som kan orsaka botulism.

Grovsalt

Ett vacuumsalt 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

(ägg och glutenfri) färdig att pensla på skinkan, toppa med skorpmjöl.

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

Ättika 10%

PASSAR BRA TILL:



Fläsk



Fågel



Nöt



Lamm



Fisk



Skaldjur



Oxbuljong



Fiskbuljong



Grönsaksbuljong

Räcker längre, 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/E621). Finns i följande sorter/smaker Ox/Fisk/Grönsak.

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.



MARINADER

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 kamber/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 Rödvinsmarinad

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:



Fläsk Fågel Nöt Lamm Fisk Skaldjur

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%



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 tillsätt grädde 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

Whiskyn i marinaden ger en spännande smak på de grillade produkterna.

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%



SÅSER/GLAZER

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**

Honey/Chili BBQ Glaze

En hetare variant av den klassiska Honungsgrillsåsen. Penslas på i slutskedet av grillningen.

Passar till allt grillat och mycket god som kall sås.

Salthalt: 1,7%

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**

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 bl.a. 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.



BESTÄLL NÄR DET PASSAR DIG BLI KUND I VÅR WEBSHOP

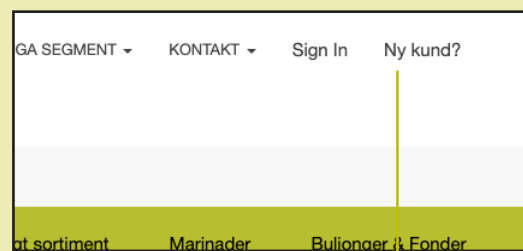
FÖRDELAR FÖR DIG SOM KUND

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



BLI KUND I VÅR WEBSHOP
BESÖK OSS HÄR [SHOP.NORDICSPICE.SE](https://shop.nordicspice.se)

VÅRA BÄSTA KRYDDBLANDNINGAR MARINADER GRILLSÅSER FÖR KONSUMENT



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.

CURRY 100 g

En traditionell Indisk Curry. Passar till kyckling/fisk/grönsaksrätter/såser

DRAGON 25 g

Torkade blad av fransk dragon. Passar till kyckling/kalv/fisk/sallader/omelett

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.

FIN CHILIBLANDNING 160 g

Perfekt balanserad kryddblandning med mycket smak av chili. Passar till fläsk/fågel/nöt/fisk/skaldjur/vegetariskt

FINA FISKENKRYDDA 170 g

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

FIN ÖRTBLANDNING 120 g

Perfekt balanserad örtblandning. Passar till lamm/fisk/kryddsmör



FLINGSALT 100 g

Havssalt är naturligt mineralrik och helt fri från tillsatser.

FÄRSKRYDDA 120 g

Färdig kryddblandning för köttbullar/köttfärslimpa. Blanda 500 g köttfärs, ½ dl färskrydda, 1 ägg, 1 dl mjölk.

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.

KANEL MALD 95 g

Fin cassiakanel från Indonesien. Cassiakanel är bra kanel att använda vid bakning, då den tål att bli uppvärmd.

OREGANO 20 g

Oregano från Chile. Passar till lamm/pizza/tomaträtter/ägggrätter

PAPRIKAPULVER 90 g

Finmalen röd paprika.

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.

RAMSLÖKSKRYDDA 60 g

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

SVARTPEPPAR HEL 110 g

Tellicherry Svartpeppar
Fin Svartpeppar till pepparkvarnen.

SVARTPEPPAR GROVMALD 85 g

En god Svartpeppar förgyller de flesta maträtter.

TACOMIX 130 g

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

TIMJAN 40 g

Smakrik timjan som förhöjer smaken i grytor och soppor.

VILT KRYDDA 110 g

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

VITLÖK HACKAD 120 g

Vitlök förhöjer matens egna smak.

VITLÖKSPEPPAR 110 g

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

ÖRT & VITLÖKSKRYDDA 140 g

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



MARINAD

8 FLASKOR/FÖRPACKNING

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.

RAMSLÖK/CITRONMARINAD

En smakrik marinad där ramslök och citron bildar en fräsch kombination. Passar till kyckling/fläsk/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.

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

8 FLASKOR/FÖRPACKNING

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.

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 rödig 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.

SALSA

12 BURKAR/FÖRPACKNING

TEX MEX SALSA

God smakrik tomatsalsa, utmärkt till traditionella tacorätter. God som en kall sås till BBQ rätter.

SAFFRAN

25 PÅSAR/FÖRPACKNING

SAFFRAN 0,5 g

Saffran kategori 1 från Iran. Högsta kvalitet både vad gäller färgvärde och smak.



VARUFAKTA

Kryddorna säljs i burk 230 ml, 12/förpackning

Saffran säljs i liten påse 0,5 g/påse, 25/förpackning

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

Tex Mex Salsa säljs i burk 230 ml, 12/förpackning.

HÅLL DIG UPPDATERAD MED
NYHETER OCH TIPS, FÖLJ OSS PÅ:



TIPS MED SIDHÄNVISNING



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
Fin Chiliblandning	11
Four Pepper	12
Fritösplanering	11
Färskrydda	11
Garam Masala	12
Gourmetkrydda	8
Gulaschmix	12
Grillkrydda	8
Hot Jamaican Rub	8
Indisk kryddblandning	12
Jamaican Jerk	8
Jägerkrydda	12
Kebabkrydda	12
Mästergrillkrydda	8
Pepparmix	12
Persillade	9
Pizzakrydda	10
Provencekrydda	10
Ramslöskrydda	10
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
Sötsur marinad	19
Tandoorimarinad	19
Teriyakimarinad	19
Texmex marinad	19
Whiskymarinad	19
Vitlöksmarinad	19
Ört & Vitlöksmarinad	19



FÅGEL

Kryddor:

Alla Grillkryddor	7 - 8
Aromkrydda	11
Bruschetta krydda	11
Chicken Curry	7
Citronpeppar	11
Citrontimjan	11
Curry	11
Fajitasmix	11
Fin Chiliblandning	11
Four Pepper	12
Fritösplanering	11
Garam Masala	12
Indisk kryddblandning	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
Honung/Ginger 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
Sötsur marinad	19
Tandoorimarinad	19
Teriyakimarinad	19
Texmex marinad	19
Whiskymarinad	19
Vitlöksmarinad	19
Ört & Vitlöksmarinad	19



NÖT

Kryddor:

Alla grillkryddor	7 - 8
Biffkrydda	11
Bruschetta krydda	11
Chorizo krydda	11
Epiche Riche	11
Fajitasmix	11
Fin Chiliblandning	11
Four Pepper	12
Färskrydda	11
Garam Masala	12
Gulaschmix	12
Jamaican Jerk	7
Jägermix	12
Kebabkrydda	12
Pepparmix	12
Persillade	9
Provencekrydda	10
Ramslöskrydda	10
Rostbiffskrydda	12
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
Honung/Ginger marinad	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
Pepparmix	12
Persillade	9
Provencekrydda	10
Ramslöskrydda	10
Viltkrydda	10
Ört & Vitlökskrydda	10
Örtpeppar	10
Örtsymfoni	10

Marinader:

Chipotlemarinad	18
Fransk Rödvinmarinad	18
Honung/Ginger marinad	18
Lemonmarinad	18
Medelhavsmarinad	19
Mixed grill BBQ marinad	19
Provencemarinad	19
Ramslök/Citronmarinad	19
Vitlöksmarinad	19
Ört & Vitlöksmarinad	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
Fin Chiliblandning	11
Hot Jamaican Rub	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
Jamaican Jerk	8

Jägerkrydda	12
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
Hickorymariand	18
Honung/Curry marinad	18
Honey/Gingermarinad	18
Lemonmarinad	18
Lime/Koriandermarinad	18
Medelhavsmarinad	19
Mixed grill BBQ marinad	19
Provencemarinad	19
Ramslök/Citronmarinad	19
Red Hot Chilimarinad	19

Tandoorimarinad	19
Teriyakimarinad	19



SKALDJUR

Kryddor:

BBQ Classic Rub	7
Ceviche krydda	11
Citrondill	11
Citronpeppar	11
Fin Chiliblandning	11
Fina Fisken krydda	11
Four Pepper	12
Fisk & Skaldjursmix	11
Fritöspanering	11
Indisk kryddblandning	12
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



TIPS MED SIDHÄNVISNING

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

KONTAKTA VÅR SÄLJAVDELNING:

Försäljningschef

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

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

HÅLL DIG UPPDATERAD MED
NYHETER OCH TIPS, FÖLJ OSS PÅ:



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 FSSC22000, 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
nordicspice.se