

GLAZER/SÅSER

BUTIKSKÖKET

PERFEKT TILL KYCKLINGSPETT, LAXSPETT
OCH GRILLADE KAMBen/SPJÄLL/
KYCKLINGKLUBBOR/GRILLBRICKOR MM

BBQ SÅS: En klassisk BBQ sås med fruktig sötma och en aning rökighet. Utmärkt på hamburgare.

GRILLSÅS: En neutral tomatbaserad grillsås.

HONEY/CHILI BBQ GLAZE: En hetare variant av den klassiska Honungsgrillsåsen.

HONUNG/CURRY GLAZE: En söt glaze med lagom hetta, smak av honung och curry.

HONUNGSGRILLSÅS: En söt grillsås/glaze med smak av honung. Utmärkt på de grillade spjällen.

MANGO/CHILI GLAZE: En fruktig och het glaze med mycket smak av mango.

MANGO/JALAPENO GLAZE: En fruktig glaze med styrka från jalapeño.

MEXICAN BBQ SAUCE: En Mexikansk sås/glaze med trevlig syra, sötma och hög karaktär av spiskummin.

SWEET BBQ SAUCE: En söt tomatbaserad BBQ sås.

SWEET CHILISAUCE: En glaze med perfekt balans av het chili och härlig sötma.

SWEET 'N SMOKEY BBQ SAUCE: En BBQ sås där sötma och rökighet är framträdande. Utmärkt på de grillade spjällen.

TERIYAKISÅS: En klassisk japansk soyasås, självskriven på lax och kycklingspett.

WHISKY/CHIPOTLEGLAZE: Klassisk BBQ-sås med hög smak av whisky.

Glazerna/såserna penslas på i slutskedet eller efter grillning. Alla glazer/såser kan användas som kall sås/dip sås.

FÖR TIPS OCH
RECEPT SE
NÄSTA SIDA

NORDIC SPICE

RING OSS
FÖR ORDER
016-10 86 40

RÖKT BBQ DIP

5 dl Majonnäs
1 st. Vitlöksklyfta (finriven)
3 msk Sweet 'n Smokey BBQ sauce
1 msk BBQ Rub (rostas lite lätt i stekpannan innan användning)
Blanda alla ingredienser och servera som en sås/dip.

MANGO/JALAPENO VINÄGRETT

1 dl Olivolja
1 dl Mango/Jalapeno glaze
0,5 dl vatten
Salt & svartpeppar
Blanda alla ingredienser och servera som en vinägreTT,
gärna till en fruktig sommarsallad.

DANSK REMOULADSÅS

1 dl Majonnäs
1 dl Honung/Curry glaze
2 tsk Curry mild
1 dl Picklesgrönsaker, finhackade eller mixade
Salt & svartpeppar
Blanda alla ingredienser och servera som sås.

MANGO RAJA SÅS

2 dl Majonnäs
1 dl Mango/Jalapeno glaze
½ msk Curry mild
Salt & svartpeppar
Blanda alla ingredienser och servera som sås.

FLÄSKFILÉ BBQ

1 Kg Fläskfilé eller Fläskytterfilé
BBQ Classic rub
1 dl BBQ sås
Rulla filén i BBQ Classic Rub och grilla i ugnen.
Ugnstemperatur: 150° C, Tid: 25 minuter, varmluftsugn,
Kärntemperatur: 72° C
Marinering: Lägg den nygrillade filén i BBQ sås 10-12
timmar i tätsluten plastpåse. Förvara i kylskåp.
Skiva tunt. Sälj som kallskuret till potatisgratäng,
potatissallad, pastasallad eller på grillbrickorna.

FLÄSKFILÉ JAMAICAN

1 Kg Fläskfilé eller Fläskytterfilé
Jamaican Jerk
1 dl Mexican BBQ sauce
Rulla filén i Jamaican Jerk och grilla i ugnen.
Ugnstemperatur: 150° C, Tid: 25 minuter, varmluftsugn,
Kärntemperatur: 72° C
Marinering: Lägg den nygrillade filén i Mexican BBQ sauce
10-12 timmar i tätsluten plastpåse. Förvara i kylskåp.
Skiva tunt. Sälj som kallskuret till potatisgratäng,
potatissallad, pastasallad eller på grillbrickorna.

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

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

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.

NORDIC SPICE

www.nordicspice.se