

NYHETER!

VÅR/SOMMAR 2022

BBQ LEMON

En fräsch grillkrydda med härlig frisk smak av citron.
Passar till fläsk/fågel/nöt/lamm/fisk/vegetariskt.

CHILI/TIMJAN RUB

Het rub där smaken av chili och timjan kompletterar varandra.
Passar till allt som ska grillas/stekas.

CHILLADE

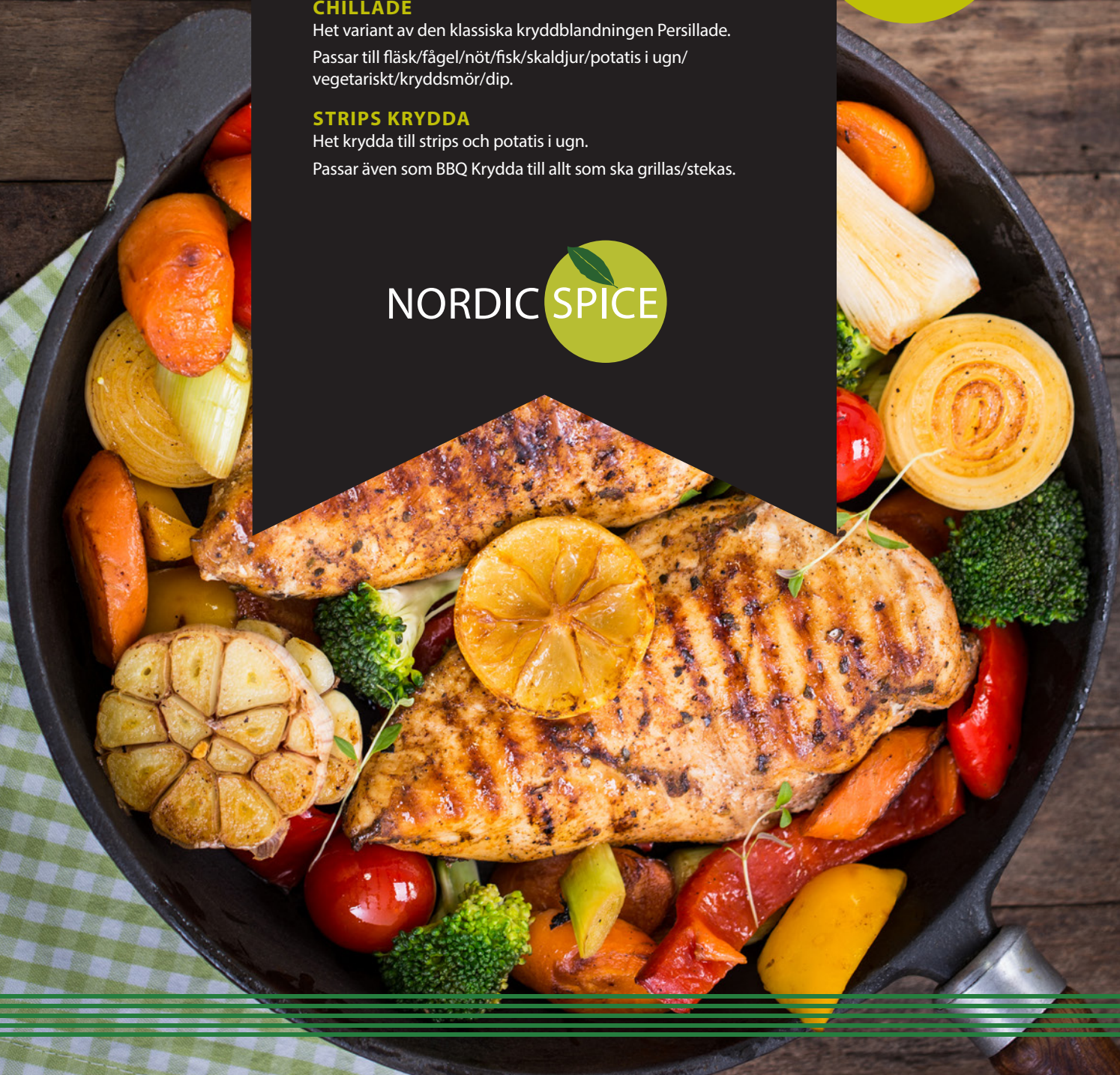
Het variant av den klassiska kryddblandningen Persillade.
Passar till fläsk/fågel/nöt/fisk/skaldjur/potatis i ugn/
vegetariskt/kryddsmör/dip.

STRIPS KRYDDA

Het krydda till strips och potatis i ugn.
Passar även som BBQ Krydda till allt som ska grillas/stekas.

FÖR TIPS OCH
RECEPT SE
NÄSTA SIDA

NORDIC SPICE



RING OSS
FÖR ORDER
016-10 86 40

KYCKLINGFILE BBQ LEMON

1 Kg Kycklingfilé

BBQ Lemon

1 dl Grillsås

Rulla filén i BBQ Lemon och grilla i ugnen.

Ugnstemperatur: 150° C, Tid: 25–30 minuter,

varmluftsugn,

Kärntemperatur: 75° C

Marinering: Lägg den nygrillade filén i Grillsås 10–12 timmar i tätsluten plastpåse. Förvara i kylskåp. Skiva tunt. Sälj som kallskuret till potatisgratäng, potatissallad, pastasallad eller på grillbrickorna.

FLÄSKFILE CHILI/TIMJAN RUB

1 Kg Fläskfilé eller Fläskytterfilé

Chili/Timjan Rub

1 dl Grillsås

Rulla filén i Chili/Timjan Rub och grilla i ugnen.

Ugnstemperatur: 150° C, Tid: 25 minuter, varmluftsugn,

Kärntemperatur: 72° C

Marinering: Lägg den nygrillade filén i Grillsås 10–12 timmar i tätsluten plastpåse. Förvara i kylskåp. Skiva tunt. Sälj som kallskuret till potatisgratäng, potatissallad, pastasallad eller på grillbrickorna.

CHILLADE—AIOLI

300 g Majonäs

25 g riven Parmesan

½ pressad Citron

1,5 msk Chillade

Blanda ingredienserna och ställ i kylan ca 1 timme innan servering.

KRYDDSMÖR CHILLADE

100 g smör

1 msk Chillade

Blanda de två ingredienserna och ställ i kylan ca 1 timme innan servering.

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 numrerat i vårt kvalitetsarbete.



Nordic Spice AB

Hejargatan 20. 632 29 Eskilstuna

Tel: (vxl) 016-10 86 40.

info@nordicspice.se

nordicspice.se