

2022 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 nogg 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 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.

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



NYHETER!

VÅR/SOMMAR 2022

CHILLADE

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

CHILI/TIMJAN RUB

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

BBQ LEMON

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

STRIPSKRYDDA

Het krydda till strips och potatis i ugn. Passar till strips/potatis i ugn/vegetariskt/BBQ krydda till allt som skall grillas/stekas.

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.

NI SOM ÄR INTRESSERADE AV VÅRA KRYDDOR FÖR PRIVAT BRUK, SE VÅR WEBSHOP:

kryddshop.nordicspice.se

VILL NI TJÄNA PENGAR TILL FÖRENINGEN/KLASSEN SE:

klasskryddor.se

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:



VÅRA FÖRPACKNINGAR:

- 1 L 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 härlig frisk smak av citron.
Salthalt: 47%



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%.



Chili/Timjan Rub

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



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.



Grillkrydda

Den klassiska grillkryddan, för alla varianter av grillprodukter.



Hot Jamaican Rub

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



Jamaican Jerk

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



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 tomaträtter, 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.



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 fraiche, det blir en perfekt kall sås eller dressing.

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 tappas sin smak vid uppkokning. Ingår i Bouquet Garni som är en kryddbukett med timjan, lagerblad och persilja

PASSAR BRA TILL:



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 tomaträtter och ägggrätter 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.

Pizzakrydda

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



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!



TIPS!

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



ÖRTER OCH ÖRTBLANDNINGAR

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, tomat 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**



Örtsymfoni

En symfoni av örter med brett användningsområde såsom dressingar, såser och grytor.
Saltfri Allergen – **SENAP**



PASSAR BRA TILL:



ÖVRIGA KRYDDBLANDNINGAR

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



Chillade

Het variant av den klassiska kryddblandningen Persillade. Passar till fläsk/fågel/nöt/fisk/skaldjur/potatis i ugn/vegetariskt/kryddsmör/dip.
Salthalt: 34%



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 svinfälster.
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**



www.nordicspice.se

Citrontimjan

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



Curry

En Indisk kryddblandning som används till kyckling, fisk, grönsaksrätter, såser mm. Tips: För att förstärka currysmaken, 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 dippsås till räkorna.
Salthalt: 14%



Four Pepper

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



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 flagor av chili och frön blandat vilket gör den väldigt stark så krydda med försiktighet! Passar till fisk- och skaldjursrätter, grönsaker, ägggrätter, 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 pastejor 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 köttretter 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 sillin-läggningar. 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.

SINGELKRYDDOR

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.

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 grytätter 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.



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 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 bla 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:



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.



Apelsinmarinad

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



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 nöt 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 har 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 tillsatt 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 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.

BESTÄLL NÄR DET PASSAR DIG
BLI KUND I VÅR
WEBSHOP

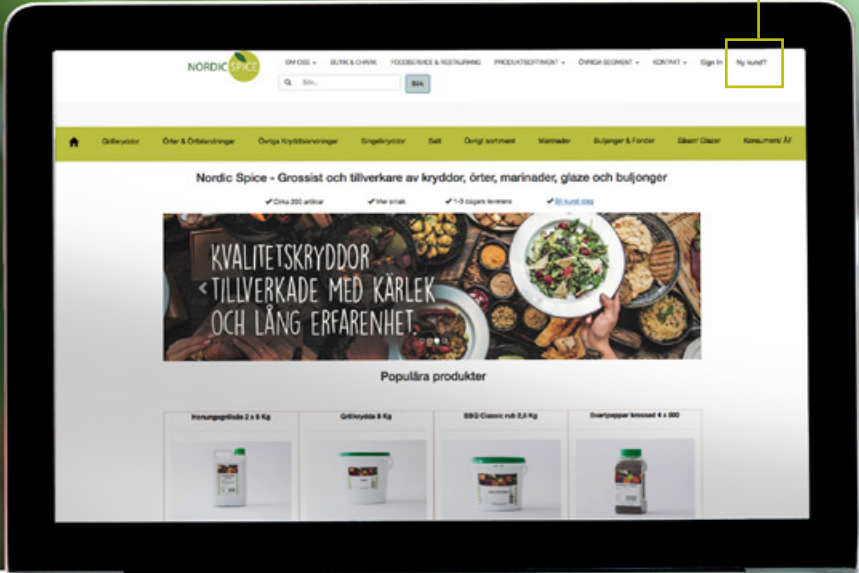
FÖRDELAR FÖR DIG SOM KUND

- 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 LEMON 170 g NY

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

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.

CHILLADE 100 g NY

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

CHILI FLAKES 70 g

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

CHILI/TIMJAN RUB 120 g NY

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

.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 färs krydda, 1 ägg, 1 dl mjölk.

HOT JAMAICAN RUB 120 g NY

En het kryddblandning med karibiska influenser. Passar till fläsk/kyckling/fisk/dressing/rostade nötter/potatis

.INDISK KRYDDBLANDNING 125 g NY

Smak av curry är framträdande. Tips! Bas till Indiskgryta 4 personer: 4 msk Indisk Kryddblandning, 700 – 800 g protein/vegetariskt, 4-6 dl vätska.

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.

RAMSLÖSKRYDDA 60 g

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

STRIPSKRYDDA 140 g NY

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

.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 & VITLÖSKRYDDA 140 g

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

VÅRA FÖRPACKNINGAR

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.
HONEY/CHILI BBQ GLAZE NY
Het variant av den klassiska Honey BBQ Glaze med smak av honung och chili. 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.

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	Baby Backribsmarinad	18	Ört & Vitlökskrydda	10
Aromkrydda	11	Barbecuemarinad	18	Örtpeppar	10
BBQ Brazil	7	Chili/Limemarinad	18	Örtsymfoni	10
BBQ Classic Rub	7	Chipotlemarinad	18	Marinader:	
BBQ de Luxe	7	Cognacsmarinad	18	Apelsinmarinad	18
BBQ Chili	7	Fransk Rödvinmarinad	18	Baby Backribsmarinad	18
BBQ Harmony	7	Grill & Stekolja	18	Barbecuemarinad	18
BBQ Herbs	7	Gyrosmarinad	18	Chili/Lime marinad	18
BBQ Lemon	7	Hickorymarinad	18	Fransk Rödvinmarinad	18
BBQ Rub	7	Honung/Curry marinad	18	Grill & Stekolja	18
BBQ Select	7	Honung/Ginger marinad	18	Gyrosmarinad	18
BBQ Smokey	7	Medelhavsmarinad	19	Hickorymarinad	18
Biffkrydda	11	Mixed grill BBQ marinad	19	Honey/Gingermarinad	18
Bruschetta krydda	11	Orientalisk marinad	19	Honung/Curry marinad	18
Charkgrilljering	11	Provencemarinad	19	Lemonmarinad	18
Chicken Curry	7	Ramslök/Citronmarinad	19	Lime/Koriandermarinad	18
Chillade	11	Red Hot Chilimarinad	19	Medelhavsmarinad	19
Chili/Timjan Rub	8	Sötsur marinad	19	Mixed grill BBQ marinad	19
Chorizo krydda	11	Tandoorimarinad	19	Orientalisk marinad	19
Citronpeppar	11	Teriyakimarinad	19	Provencemarinad	19
Citrontimjan	11	Texmex marinad	19	Ramslök/Citronmarinad	19
Curry	11	Whiskymarinad	19	Red Hot Chilimarinad	19
Fajitasmix	11	Vitlöksmarinad	19	Sötsur marinad	19
Fin Chiliblandning	11	Ört & Vitlöksmarinad	19	Tandoorimarinad	19
Four Pepper	12			Teriyakimarinad	19
Fritösplanering	11			Texmex marinad	19
Färskrydda	11		FÅGEL	Whiskymarinad	19
Garam Masala	12	Kryddor:		Vitlöksmarinad	19
Gourmetkrydda	8	Alla Grillkryddor	7 - 8	Ört & Vitlöksmarinad	19
Gulaschmix	12	Aromkrydda	11		
Grillkrydda	8	Bruschetta krydda	11		NÖT
Hot Jamaican Rub	8	Chicken Curry	7	Kryddor:	
Indisk kryddblandning	12	Chillade	11	Alla grillkryddor	7 - 8
Jamaican Jerk	8	Chili/Timjan Rub	8	Biffkrydda	11
Jägerkrydda	12	Citronpeppar	11	Bruschetta krydda	11
Kebabkrydda	12	Citrontimjan	11	Chillade	11
Mästergrillkrydda	8	Curry	11	Chili/Timjan Rub	8
Pepparmix	12	Fajitasmix	11	Chorizo krydda	11
Persillade	9	Fin Chiliblandning	11	Epiche Riche	11
Pizzakrydda	10	Four Pepper	12	Fajitasmix	11
Provencekrydda	10	Fritösplanering	11	Fin Chiliblandning	11
Ramslökskrydda	10	Garam Masala	12	Four Pepper	12
Sesam & Jalapeno rub	13	Indisk kryddblandning	12	Färskrydda	11
Tacomix + utan socker	13	Jamaican Jerk	8	Garam Masala	12
Provencekrydda	10	Kebabkrydda	12	Gulaschmix	12
Viltkrydda	10	Pepparmix	12	Jamaican Jerk	7
Vitlökspeppar	13	Persillade	9	Jägmix	12
Ört & Vitlökskrydda	10	Pizzakrydda	10	Kebabkrydda	12
Örtpeppar	10	Provencekrydda	10	Pepparmix	12
Örtsymfoni	10	Ramslökskrydda	10	Persillade	9
Marinader:		Sesam & Jalapeno rub	13	Provencekrydda	10
Apelsinmarinad	18	Tacomix + utan socker	13	Ramslökskrydda	10
		Viltkrydda	10	Rostbiffskrydda	12
		Vitlökspeppar	13	Tacomix + utan socker	13

TIPS MED SIDHÄNVISNING

 FISK Kryddor:	Aromkrydda	11	Indisk kryddblandning	12	Red Hot Chilimarina	19	Honung/Curry marinad	18	
	BBQ Brazil	7	Jamaican Jerk	8	Tandoorimarina	19	Lime/Koriander marinad	18	
	BBQ Classic Rub	7	Jägerkrydda	12	Teriyakimarina	19	Medelhavsmarinad	19	
	BBQ Harmony	7	Pepparmix	12	 SKALDJUR Kryddor:	Mixed grill BBQ marinad	19	Ramslök/Citronmarinad	19
	BBQ Lemon	7	Ramslöskrydda	10		Red Hot chilimarina	19	Teriyakimarina	19
	Bruschetta krydda	11	Sesam & Jalapeno Rub	13		BBQ Classic Rub	7		
	Ceviche krydda	11	Sillinläggningskrydda	13		Ceviche krydda	11		
	Chillade	11	Örtpeppar	10		Chillade	11		
	Fin Chiliblandning	11	Örtsymfoni	10		Citrondill	11		
	Hot Jamaican Rub	8	Marinader:			Citronpeppar	11		
	Honung/Curry marinad	13		Apelsinmarinad	18	Fin Chiliblandning	11		
	Fin Örtblandning	9		Chili/Lime marinad	18	Fina Fiskens krydda	11		
	Citrondill	11		Chipotlemarinad	18	Four Pepper	12		
	Citronpeppar	11		Hickorymarinad	18	Fisk & Skaldjursmix	11		
	Citrontimjan	11		Honung/Curry marinad	18	Fritöspanering	11		
	Fina Fiskens	11		Honey/Gingermarinad	18	Indisk kryddblandning	12		
	Fisk & Skaldjursmix	11		Lemonmarinad	18	Ramslöskrydda	10		
	Four Pepper	12		Lime/Koriandermarinad	18	Sesam & Jalapeno Rub	13		
	Fritöspanering	11		Medelhavsmarinad	19	Marinader:			
		Mixed grill BBQ marinad	19	Chili/Lime marinad	18				
		Provencemarinad	19	Chipotlemarinad	18				
		Ramslök/Citronmarinad	19						

TIPS MED SIDHÄNVISNING

Allroundkrydda	8	Grill & Stekolja	18	Provencemarina	19
Anis	14	Grillkrydda	8	Purjolök	14
Apelsinmarina	18	Grillsås	20	Ramslök/Citron marina	19
Aromkrydda	11	Grytmix mörk	12	Ramslöskrydda	10
Baby Backribs marina	18	Gräslök	9	Red Hot Chilimarina	19
Barbecue de Luxe	8	Grönpeppar	14	Riojamarina	19
Barbecuemarina	18	Grönsaksmix	12	Rosépeppar	15
Basilika	9	Guacamolemix	12	Rosmarin	10
BBQ Brazil	8	Gulaschmix	12	Rostbiffkrydda	13
BBQ Chili	8	Gurkmeja	14	Saffran Select	15
BBQ Classic Rub	8	Gyrosmarina	18	Salt	16
BBQ Harmony	8	Hickorymarina	18	Salvia	10
BBQ Herbs	8	Honey/Chili BBQ Glaze	20	Sellerifrö	15
BBQ Lemon	8	Honung/Curry glaze	20	Senapsfrö hel gul och brun	15
BBQ Select	8	Honung/Curry marina	18	Senapspulver gul	15
BBQ Rub	8	Honey/Ginger marina	18	Sesamfrö	15
BBQ Smokey	8	Honung/Chili BBQ	8	Sesam & Jalapeno Rub	13
BBQ sås	20	Honungsgrillsås	20	Sillinläggningskrydda	13
Biffkrydda	11	Hot Jamaican Rub	8	Spiskummin	14
Brödkummin	14	Indisk kryddblandning	12	Stekpanering	13
Buljonger och fonder	21	Ingefära	14	Stjärnanis	15
Cayennepeppar	14	Italiensk salladskrydda	9	Stripskrydda	13
Cevichekrydda	11	Jalapeno mald	14	Svartpeppar	15
Charkgriljering	11	Jamaican Jerk krydda	8	Sweet BBQ sauce	20
Chicken Curry	11	Jägerkrydda	12	Sweet Chilisauce	20
Chili/Limemarina	18	Kanel	14	Sweet ´n smokey BBQsauce	20
Chillade	11	Kardemumma	14	Sötsur marina	19
Chipotlemarina	18	Kebabkrydda	12	Tacomix + utan socker	13
Chili Flkaes	14	Kebabsåsmix	12	Tandoorimarina	19
Chili/Timjan Rub	8	Koriander	14	Tex Mex salsa	20
Chiliflakes Ancho	14	Kryddpeppar	14	Teriyakimarina	19
Chiliflakes Chipotle	14	Lagerblad	9	Teriyakisås	20
Chilipeppar	14	Lemonmarina	18	Tex Mex marina	19
Chorizo krydda	11	Lime/Koriander marina	18	Timjan	10
Citrondill	11	Lök	14	Vegetariemix	13
Citronpeppar	11	Lökmix	12	Whisky & Chipotle glaze	20
Citrontimjan	11	Mango/Chili glaze	20	Whiskymarina	19
Cognacsmarina	18	Mango/Jalapeno glaze	20	Viltkrydda	10
Curry mild/stark	11	Medelhavsmarina	19	Vitlök	15
Dill	9	Mejram	9	Vitlöksmarina	19
Dillfrö	9	Mexican BBQ sauce	20	Vitlökspeppar	13
Dragon	9	Mixed grill BBQ marina	19	Vitpeppar	15
Enbär	14	Muskotnöt	14	Ört & Vitlökskrydda	10
Epiche Riche	11	Mynta	9	Ört & Vitlöksmarina	19
Fajitasmix	11	Mästergrillkrydda	8	Örtpeppar	10
Farmarmarina	18	Nejljika	14	Örtsymfoni	10
Fin Chiliblandning	11	Oregano	9	Övrigt sortiment	16
Fin Örtblandning	9	Orientalisk marina	19		
Fina Fiskens krydda	11	Paprika smoked 160	14		
Fisk&Skaldjursmix	11	Paprikabitar röd	14		
Four pepper	12	Paprikapulver	14		
Fransk Rödvinmarina	18	Pepparmix	12		
Fritöspanering	12	Persilja	9		
Fänkål	14	Persillade	9		
Färskrydda	12	Pizzakrydda	9		
Garam Masala	12	Pizzasåsmix	13		
Gourmetkrydda	8	Pommes Friteskrydda	13		
		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

Säljare

Robin Asker
Tel: 016-10 86 45
robin.asker@nordicspice.se

Web Shop

Företagskund
shop.nordicspice.se

Privatkund

kryddshop.nordicspice.se

Förenings/klass försäljning
klasskryddor.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