

Kryddblandningar

- en liten guide -

Välkommen att ta del av Essencefabrikens stora sortiment av klassiska och unika kryddblandningar.

Berberekrydda	Används flitigt i det etiopiska köket. Perfekt till grytor och marinader. Innehåller bl.a. paprika, peppar, lök, muskot, kardemumma och chili.
Bruschettakrydda	En delikat blandning av tomat, tre sorters örter, vitlök och gourmetsalt. Mycket god att strö på mackan eller använda i dressing.
Brödkryddor:	
*Klassisk	Anis, fänkål.
*Lantbrödkrydda	Anis, fänkål, rågmalt.
*Provencalsk	Basilika, dragon, timjan, vitlök, gräslök.
*Special	Anis, fänkål, kummin, pomerans, korianderfrö.
Café de Paris	Kryddblandning till det klassiska kryddsmöret. Passar även till såser.
Cajun	Peppar, chili, vitlök, paprika, örter m.m. Använd som rub eller i marinad till kyckling, revbensspjäll, fisk och skaldjur.
Ciboullade	Gräslök, vitlök, lök, peppar och örter i ljuv harmoni. Passar utmärkt till sallad, gratäng, fiskrätter, äggrätter, pasta och kalla såser.
Citronpeppar	En härlig kryddblandning med smak av svartpeppar, citron och lök, som med sin uppfriskande arom passar in i många recept eller som bordskrydda.
Curry Indisk	En aromrik madras curry som är het men inte brännande.
Curry Thailandsk	En röd curry som passar till risrätter, grönsaksrätter, nudlar m.m.
Dipmix	En dipmix bestående av vitlök, örter och peppar. Blanda med gräddfil för erhållandet av en god grönsaks- eller chipsdip.
Fem Sorters Peppar	Svart-, vit-, krydd-, grön- och rosépeppar. Används i pepparkvarn.
Fyra Sorters Peppar	Svart-, vit-, grön- och rosépeppar. Används i pepparkvarn.
Fiskkryddor:	
*Corall	Uppfriskande blandning av bl.a. citronpeppar, persilja, paprika, korianderfrö. Passar till all slags plattfisk. Fråga efter vårt recept!
*Dilliade	Innehåller förutom dill bl.a. korianderfrö, citronpeppar och fänkål. Perfekt till strömming och i kryddsmör.
*Fina Fisken	Curry, dragon, lök, peppar m.m. Utsökt till vitfisk men passar även till kyckling, aromsmör och soppor. Fråga efter vårt recept!
*Glada Laxen	En av våra populäraste blandningar med rostad lök, örter, vitlök, chili m.m. Fråga efter vårt recept!
*Lagun	Cayennestark blandning med lite vitlök och örter som passar utmärkt till fisksoppor och skaldjursgrytor.
*Rouille	Härligt aromrik blandning av bl.a. vitlök, cayenne och paprika. Rouille passar bra för majonnässåser till fisk och skaldjur, men även till pasta och stekt potatis.
*Skärgårdsblandning	Gräslök, dill, citronpeppar och chili i ljuv harmoni. Lika god till fisk som till soppor och köttgrytor.
Franska Örter	Basilika, mejram, timjan, dragon, oregano, rosmarin, persilja och salvia. Traditionell fransk örtblandning.
Fyra Kryddor	Muskot, vitpeppar, kryddpeppar och kryddnejlika. Kryddan till Wallenbergare som även kallas Épice Riche.
Garam Masala	Nejlিকা, kardemumma, spiskummin, cayennepeppar m.m. En av de vanligaste kryddblandningarna i det indiska köket. Passar utmärkt till lamm och kycklingrätter.

Gourmetblandning	Svartpeppar, kryddpeppar, lök, paprika, chili, korianderfrö och salt. En såskrydda för finsmakare. Passar även i grytor och köttfärsrätter.
Gratängkrydda	En väl avvägd blandning av peppar, paprika, vitlök, lök, gräslök m.m. Den enda kryddan som behövs för att lyckas med potatisgratängen.
Gratäng Cheddar	En härlig blandning av peppar, paprika, lök, cheddararom m.m.
Grillkryddor:	
*Barbecue	Peppar, chili, 8 sorters örter, paprika, spiskummin, lök m.m. En aromrik marinad- och grillkrydda som passar kött, fågel och fisk.
*Gourmetkrydda	Innehåller bl.a. örter, paprika, lök, chili och peppar. Perfekt grillkrydda till nöt- och fläskkött, samt även till vegetariskt.
*Grillkrydda	Klassisk allkrydda med bl.a. lök, paprika, peppar, chili och tomat. God både till rub och i marinader.
*Honungsgrill	En härlig blandning av paprika, chili, rosmarin, honungsarom och röksalt. Lämpar sig till det mesta som läggs på grillen.
*Marinadkrydda	Peppar, paprika, chili, korianderfrö, gräslök, spiskummin, vitlök m.m. Även suverän som krydda till kött, fågel, pasta m.m. Fråga efter vårt recept!
*Smoked BBQ	Rökt paprika, chili, korianderfrö, peppar, örter m.m. Grillmästarens favorit.
*Vitlöksgrill	En härlig blandning av vitlök, lök, örter, salt, peppar och paprika. Passar utmärkt till nötkött, men även till marinad och potatisgratäng.
Grytkryddor:	
*Afrikansk	En mustig stark blandning med peppar, ingefära, nejlika, kardemumma m.m. Fråga efter vårt recept!
*Fransk	Klassisk grytkrydda med bl.a. svartpeppar, dragon, lök och senapsfrö. Fråga efter vårt recept!
*Orientalisk	Het blandning med cayenne, nio sorters örter, peppar, paprika m.m. Fråga efter vårt recept!
Guacamolekrydda	Blanda med avokado för att få till en perfekt guacamole. Fråga efter vårt recept! Innehåller bland annat chili, vitlök, peppar, spiskummin, tomat, paprika och lök.
Herba	Vitlök, rosmarin, basilika, dragon, persilja, körvel och gräslök.
Herbes de Provence	En klassisk smakrik blandning av örter från de bördiga slätterna i Provence. Passar till allt kött, från lamm till vilt. Mycket god till marinering av vitlök, oliver och fetaost.
Hickory Röksalt	Ger rätter en välsmakande rökighet. Passar till grillat, vegetariskt, snacks m.m.
Hot Chili	En het blandning av chili, tomatflarn och vitlök. Sätter piff på både kött och kyckling, samt även sallader och röror.
Jägarmix	Senapsfrö, kummin, peppar, persilja samt lök. Passar utmärkt till allt slags vilt och i grytor.
Kreolsk krydda	En het blandning av cayenne, svartpeppar, paprika, vitlök, lök, oregano och timjan som passar utmärkt till pasta, kyckling och fisk.
Kycklingkrydda	Aromiskt blandning av gurkmeja, citronpeppar, rosmarin, dragon, lök, chili m.m. Mycket populär blandning till kycklingrätter. Fråga efter vårt recept!
Lammkrydda	Smakrik blandning med bl.a. mynta, rosmarin, peppar, vitlök, salvia och kummin som passar till alla slags lammrätter.
Mexikansk krydda	Paprika, lök, peppar, chili, oregano m.m. Används med fördel till köttfärsrätter, men prova även till kyckling, grillat kött eller i dipsås.
Mex-Mix	Chili, paprika, peppar, spiskummin, korianderfrö, lök, gräslök m.m. Passar utmärkt till kött, vegetariskt, fisk, fajitas och kyckling.
Nasi Goreng krydda	Torkad och rostad lök smaksatt med paprika, chili och örter. Som gjord för Indonesiens nationalrätt, men passar även till omelett, wok, paj och pastasåser.
Paellakrydda	En smakrik, mild blandning av bl.a. paprika, lök, persilja och självklart saffran. Kryddblandningen är även god i soppor och på rostade grönsaker.

Pastakryddor:

- *Gourmetpasta En ljuvlig blandning av kantareller, gräslök, peppar, senap, lök m.m. Fråga efter vårt recept!
- *Lasagnekrydda Peppar, paprika, lök, oregano m.m. Givna kryddan till lasagne, men är även god till exempelvis pastasås och cannelloni.
- *Pastakrydda En smakrik blandning av bl.a. paprika, basilika, oregano, vitlök, peppar m.m.
- *Spagettikrydda Örtblandning med vitlök, svartpeppar och havssalt. Den enda kryddan som behövs för att lyckas med pastasåsen.

Pepparkakskrydda

En gammaldags blandning av ingefära, nejlikor, kanel, pomerans samt lite kryddpeppar. Fråga efter vårt pepparkaksrecept!

Pepparmix

En trevlig baskrydda bestående av peppar, chilipeppar, paprika m.m. som sätter extra sting på köttfärssås, grillade grönsaker eller biff.

Persillade

Persilja, vitlök, lök samt salt. Alla vitlöksälskares Eldorado. Används till escargot, musslor, aromsmör, potatisgratäng, sallader och kalla såser.

Pizzakrydda

Oregano, peppar, korianderfrö, basilika, rosmarin, timjan, mejram m.m. God direkt på pizzan, men även i tomatsås och risotto.

Pommes de Terre

Innehåller bl.a. paprika, lök och salt. Lika god till pommes frites som till stekt potatis och äggrätter.

Pumpkin Pie krydda

En fin blandning av kanel, ingefära, muskot, kryddpeppar och nejlika, som passar bra i allehanda bakverk under höstsäsongen.

Salig Blandning

Aromrik örtpepparblandning av peppar, paprika, lök, örter m.m. Kan användas i all matlagning, låt din fantasi få fritt spelrum.

Salladskryddor:

- *Fransk Persilja, gräslök, paprika, lök, dill, morot, palsternacka och libbsticka.
- *Italiensk Lök, vitlök, persilja, oregano, basilika, timjan, salvia, salt m.m.
- *Provencalsk Basilika, dragon, timjan, vitlök och gräslök.

Sellerisalt

Ett outtalat måste i det amerikanska köket. En kraftfull krydda som också lyfter andra smaker. Tillsätt en nypa i t.ex. majonnäsbaseerade såser.

Sillkrydda

Svartpeppar, vitpeppar, kryddpeppar, senapsfrö, lagerblad samt nejlika. Fråga efter vårt recept på inlagd sill som ju är ett måste på smörgåsbordet.

Svampkrydda

En ljuvlig blandning av kantareller, peppar, lök, korianderfrö m.m. God till såser, pasta och grytor.

Tacokrydda

Tre sorters peppar, paprika, vitlök, spiskummin, chili, korianderfrö m.m. Använd i köttfärsen till tacos eller i grytor och marinader.

Tacokrydda Hot

En utsökt kryddblandning till tacos, fajitas, enchiladas och burritos med fin balans mellan chili, spiskummin, paprika, lök, vitlök m.m.

Tandoori

Ingefära, spiskummin, korianderfrö, cayenne, gurkmeja, vitlök m.m. Fråga efter vårt recept!

Viltkrydda

Enbär, örter, peppar, lök, lagerblad, paprika m.m. Fantastisk till hjort, älg, rådjur och annat viltkött. Mycket god i såsen.

Vitlökspeppar

Svartpeppar, vitlök, lök, örter samt med en touch av citron. Gott vid grillning av kött och kyckling, passar även till grytor, potatisgratänger och sallader.

Wok krydda

En asiatisk kryddblandning av ingefära, fänkål, kryddpeppar, pomerans och kanel.

Örtagårdskrydda

Örter, lök, peppar, senapsfrö, paprika m.m. Den klassiska kryddan till örtagårdssås. Även god i sallader och soppor.

Örtagårdspeppar

Peppar, örter, paprika, chili, lök m.m. En aromrik blandning som tillför det lilla extra till grytan, biffen eller såsen.

Örtsalt

Salt, örter, selleri och morot. Passar utmärkt i sallader, soppor och gratänger.