

Kryddblandningar

- en liten guide -

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

Avokadotopping	En härlig blandning av tomatflarn, chiliflakes, vitlök, gourmetsalt, persilja, basilika och svartkummin. Lyfter fram och balanserar avokadons krämighet.
Berberekrydda	En het etiopisk/eritreansk grytkrydda med chili, paprika, ingefära, peppar, kardemumma, muskot, bockhornsklöver m.m.
Bruschettakrydda	En delikat blandning av tomat, örter, vitlök och gourmetsalt. Passar även till dressing, pasta och sallader.
Brödkryddor:	
*Klassisk	Anis, fänkål.
*Lantbröd	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 sås och dressing.
Cajun	En smakrik blandning av chili, vitlök, paprika, örter m.m. för det cajunska köket. Passar till grillad kyckling, fisk och skaldjur samt även till rub och marinad.
Ciboullade	Gräslök, vitlök, lök, peppar och örter i ljuv harmoni. Passar utmärkt till sallader, soppor, fiskrätter, äggrätter, pasta, kalla såser och gratäng.
Citronpeppar	En klassisk blandning med smak av svartpeppar, citron och en gnutta lök som med sin uppfriskande arom passar till många recept eller som bordskrydda.
Chimichurri krydda	Sydamerikansk grillsås på ett enkelt sätt. Resultatet blir en härligt örtig och syrlig sås med en touch av hetta, som passar till allt grillat. Recept finns.
Curry Indisk	Vår aromrika curry har en balanserad smak med viss hetta.
Curry Thailandsk	En smakfull curry som passar till risrätter, grönsaksrätter, nudelrätter m.m.
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 med bl.a. citronpeppar, persilja, paprika, korianderfrö. Passar till all slags plattfisk.
*Dilliade	Dill i kombination med citronpeppar, korianderfrö och fänkål gör denna kryddblandning perfekt till strömming, kryddsmör och i sås till stekt fisk.
*Fina Fisken	Curry, dragon, rostad lök, peppar m.m. Utsökt till vitfisk men passar även till aromsmör, kyckling och soppor. Fråga gärna efter vårt recept.
*Glada Laxen	En av våra populäraste blandningar med rostad lök, örter, vitlök, chili m.m. Fråga gärna efter vårt recept för lax i ugn.
*Lagun	Cayennestark blandning med örter och en touch av vitlök som passar utmärkt till fisksoppor och skaldjursgrytor.
*Rouille	Härligt aromrik blandning av bl.a. vitlök, cayenne och paprika för användning i majonnässåser till fisk och skaldjur. Även god till stekt potatis, äggröra m.m.
*Skärgård	Gräslök, dill, citronpeppar och chili i ljuv harmoni. Blandas med paneringen eller kryddas direkt på fisken. Passar även till såser, soppor och grytor.
Franska Örter	Basilika, mejram, timjan, dragon, oregano, rosmarin, persilja och salvia. Traditionell fransk örtblandning.
Fyra Kryddor	En blandning av muskot, vitpeppar, kryddpeppar och kryddnejlika som används till Wallenbergare men passar även till köttbullar, m.m. Kallas även Épice Riche.

Garam Masala	En av de vanligaste kryddblandningarna i det indiska köket. Används till grytor, daal, biryani, curryrätter, marinader, rörer m.m. Vår variant är en blandning av spiskummin, kanel, kardemumma, korianderfrö, cayenne, nejlika och kummin.
Gourmetblandning	Svartpeppar, kryddpeppar, lök, paprika, chili, korianderfrö och salt. En såskrydda för finsmakare. Passar även till grytor och köttfärsrätter.
Gratängkrydda	Den enda kryddan som behövs för att lyckas med potatisgratängen. En väl avvägd blandning av peppar, paprika, vitlök, lök, gräslök m.m.
Grillkryddor:	
*Barbecue	Peppar, chili, åtta sorters örter, paprika, spiskummin, lök m.m. En aromrik marinad- och grillkrydda som passar kött, fågel, fisk och mittemellan.
*Gourmetkrydda	Örtbaserad grillkrydda med paprika, lök, chili och peppar. Perfekt till nöt-, fläskkött och vegetariskt.
*Grillkrydda	Klassisk allround grillkrydda med bl.a. lök, paprika, peppar, chili och tomat.
*Honungsgrill	En blandning av chili, paprika, rosmarin, honungsarom och lite röksalt. Passar särskilt bra till kyckling och fläskkött.
*Marinadkrydda	En favorit som är suverän till grillat men passar till det mesta. Paprika, peppar, chili, vitlök, lök, korianderfrö, gräslök m.m. Fråga gärna efter vårt marinadrecept.
*Smoked BBQ	Paprika, vitlök, peppar, chili, rökt paprika, fänkål, örter m.m. Grillmästarens val.
*Vitlöksgrill	En härlig blandning av vitlök, lök, örter, salt, peppar och paprika. Passar utmärkt till nötkött, men även till marinader och potatisgratäng.
Grytkryddor:	
*Afrikansk	En mustig och stark blandning med peppar, ingefära, nejlika, kardemumma m.m. Fråga gärna efter vårt recept.
*Fransk	Klassisk grytkrydda med bl.a. svartpeppar, dragon, lök och senapsfrö. Fråga gärna efter vårt recept.
*Orientalisk	Het blandning av svartpeppar, cayenne, paprika, kummin, basilika m.m. Fråga gärna 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 i fin harmoni.
Herbes de Provence	En klassisk smakrik blandning av örter från de bördiga slätterna i Provence. Passar bra till allt slags kött. Även mycket god att använda till marinerad vitlök, oliver och fetaost.
Hickory Röksalt	Ger rätter en välsmakande rökighet. Passar till grillat, vegetariskt, snacks m.m.
Hot Chili	En fin blandning av chili, tomatflarn och vitlök. Sätter piff på det mesta.
Jägarmix	En rustik blandning som passar viltköttsrätter och marinader därtill. Senapsfrö, kummin, lök, paprika, och persilja
Kreolsk krydda	En het blandning av cayenne, svartpeppar, paprika, vitlökssalt, lök, oregano och timjan, med rötter i Louisiana. Passar utmärkt till kött, skaldjur, kyckling och fisk, i gryta och på grill.
Kycklingkrydda	En väl avvägd blandning av gurkmeja, citronpeppar, rosmarin, dragon, lök, chili m.m. Mycket populär till kycklingrätter. Fråga gärna efter vårt recept.
Lammkrydda	En elegant blandning av bl.a. mynta, rosmarin, peppar, vitlök, salvia och kummin som passar till alla slags lammrätter.
Mexikansk krydda	Mångsidig kryddblandning av spiskummin, paprika, vitlök, peppar, chili m.m. Används med fördel till köttfärsrätter men prova även till kyckling eller dipsås.
Mex-Mix	En smakrik blandning av chili, paprika, spiskummin, korianderfrö, lök, gräslök m.m. som passar till tacos. grillat, kyckling, chili con carne, empanadas m.m.
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 mild men smakrik blandning av bl.a. paprika, lök, persilja och saffran. Är även god till soppor, risotto, rostade grönsaker, grillad eller stekt fisk.

Pastakryddor:***Bolognesekrydda**

En blandning av vitlök, oregano, paprika, lök, peppar m.m. komponerad för att förhöja smaken på den svenska klassikern "köttfärssås med spagetti".

***Gourmetpasta**

En ljuvlig kombination av kantareller, peppar, flera sorters lök, örter, senap m.m.

***Lasagnekrydda**

Peppar, paprika, lök, oregano m.m. Den givna kryddan till lasagne, men är även god i exempelvis pastasås, cannelloni och grönsaksrätter.

***Pastakrydda**

En smakrik blandning av bl.a. paprika, basilika, oregano, vitlök, peppar m.m.

***Spagettikrydda**

Medelhavsörter blandat med vitlök, svartpeppar och havssalt. Strö över nykokt pasta tillsammans med en god olivolja eller ha i tomatsåsen.

Pepparkakskrydda

En gammaldags blandning av ingefära, kryddnejlikor, kanel, pomerans samt lite kryddpeppar. Fråga gärna efter vårt recept på pepparkaksdeg.

Pepparmix

Sätter extra sting på biffen, steken, såsen, grytan och de grillade grönsakerna. En blandning av olika pepparsorter samt lite chili, paprika mm.

Persillade

Mångsidig favorit med franskt ursprung. Består av persilja, vitlök, lök och salt. Passar både till vardagsmatlagning och gourmetmåltider.

Pizzakrydda

Suverän direkt på pizzan, men är även god i pasta, tomatsås, risotto, bröd m.m. Oregano, basilika, rosmarin, timjan, mejram, peppar m.m.

Pommes de Terre

Potatiskrydda innehållande bl.a. paprika, lök och salt. Lika god till pommes frites som till stekt potatis, gratäng eller mos.

Pumpkin Pie krydda

En blandning av kanel, ingefära, muskot, kryddpeppar och kryddnejlika. Den givna kryddan till höstens pumpapaj men passar även till muffins, småkakor m.m.

Salig Blandning

Aromrik kombination av nio sorters örter, peppar, lök, paprika, m.m. Kan användas till all sorts 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. i finmalen form.

***Provencalsk**

Basilika, dragon, timjan, vitlök och gräslök.

Sellerisalt

En distinkt krydda som med sin umami-smak också lyfter andra smaker. Används i grönsaks- och pastarätter, rörer, snacks och till Bloody Mary.

Sillkrydda

Svartpeppar, vitpeppar, kryddpeppar, senapsfrö, lagerblad samt kryddnejlika. Fråga efter vårt recept på inlagd sill som kommer att förgylla smörgåsbordet.

Sju Kryddor

Baharat/Sju Kryddor är en populär kryddblandning från Mellanöstern. Vår version består av två sorters peppar, spiskummin, kanel, muskot, korianderfrö och nejlika. Passar fint till grytor, couscous, ris, kofta, falafel, makloubeh m.m.

Svampkrydda

En ljuvlig blandning av kantareller, peppar, paprika, lök, chili m.m. Ger en djupare smak till exempelvis såser, pasta och grytor.

Tacokrydda

Tre sorters peppar, paprika, vitlök, spiskummin, chili, korianderfrö m.m. Används till kryddning av köttfärs i tacorätter men även till vegetariska varianter.

Tacokrydda Hot

En något hetare kryddblandning för köttfärs till tacorätter som fajitas, enchiladas och burritos, med fin balans mellan chili, spiskummin, paprika, lök, vitlök m.m.

Tandoori

En indisk klassiker. Het men ändå rund smak av ingefära, spiskummin, korianderfrö, gurkmeja, cayenne. vitlök m.m. Passar bra till yoghurtmarinad.

Viltkrydda

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

Vitlökspeppar

Svartpeppar, vitlök, lök, örter samt en touch av syrlighet. Gott vid grillning av kött, kyckling och grönsaker, men passar även fint till grytor, gratänger m.m.

Örtagårdskrydda

Består av sju olika örter, lök, peppar, senapsfrö och paprika. Den klassiska kryddan till örtagårdssås, men passar även till sallader och soppor.

Örtagårdspeppar

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

Örtsalt

Fin balans mellan örter och salt med en touch av beska från selleri. Förhöjer smaken på det mesta utan att överskugga andra ingredienser.