

# EPiC SPiCE<sup>®</sup>

NAPA VALLEY



 [Epicspicenapavalley](#)

 [epicspicenapavalley](#)



**Adobo Seasoning** har sin oprindelse fra det mexicanske køkken. Dette er en ægte alt-i-en smags giver med sin varme, syrlige og salte smag. Dette er Mexicos variant af dansk grillkrydderi - helt uden tilsætningsstoffer.

**Ingredienser:** Havsalt, hvidløg, løg, chili, citronsyre, sort peber, oregano og gurkemeje.



**Aglio Olio** er en lys rød peber med flager af grøn persille, afbalanceret med lige den rigtige mængde knust hvidløg og salt. Denne middelhavs krydderblanding er essentiel i køkkenet og er også velegnet som bord-krydderi. Den bringer den autentiske italienske smag til dine retter.

**Ingredienser:** Knust hvidløg, chiliflager, persille og havsalt.

**BBQ Rub** giver den ægte "Amerikanske" grillsmag til dit kød. Det er den perfekte kombination af krydderier og urter, der går godt til al slags mad, især kød og fjerkræ. Rubs anvendes ofte til grillning og rygning, fordi krydderierne trænger ind i kødet under madlavningsprocessen.

**Ingredienser:** Paprika, cayenne peber, sort peber, røget chili, kommen, rørsukker og salt.



**Beef Rub** er en smagsfuld Rub som kan bruges til dine grill steaks, svinekoteletter, spareribs eller andet lækkert grillkød. Rubs anvendes ofte til grillning og rygning, fordi krydderierne trænger ind i kødet under madlavningsprocessen. Mariner kødet i god tid for at sikre den bedste smagsoplevelse.

**Ingredienser:** Havsalt, sort peber, sukker, chili, salvie, timian, krydderpeber, fennikel, koriander, basilikum og hvidløg.

**Chimmichurri** er en national sauce fra Argentina. Den bruges flittigt i hele Syd- og Centralamerika, og er en basis krydderiblanding til at komme på det færdiggrillede kød.

**Bland med:** 2 spsk. olivenolie, 3 spsk. vand, ½ tsk. vinedike og 1 tsk. citronsaft. Lad den trække i en halv time.

**Ingredienser:** Persille, hvidløg, løg, rød chili, sort peber, oregano, koriander, havsalt og kommen.



**Chipotle Honey Rub** har en let sød og røget smag. Det er en rigtig honning chipotle chili eksplosion, velegnet til al slags kød. Rubs anvendes ofte til grillning og rygning, fordi krydderierne trænger ind i kødet under madlavningsprocessen. Gnid kødet ind i denne klassiske krydderiblanding i god tid inden stegning/grillning.

**Ingredienser:** Chipotle chili, kommen, mexicansk oregano, hvidløg, koriander, havsalt, appelsinskal, honning, sort peber, hickory salt og rørsukker.



**Fish Seasoning** Tilbered alle typer fisk eller skaldyr som du plejer. Fish Seasoning er velegnet til dampning, stegning eller grillning. Drys den tilberedte fisk med Fish Seasoning for at få fisken til at blive en eksotisk madoplevelse med toner af bl.a. basilikum, oregano og røget paprika.

**Ingredienser:** Havsalt, rørsukker, peber, persille, basilikum, oregano, løg, hvidløg, citronskal og røget paprika.

**Garlic & Parsley Sea Salt** er en fantastisk kombination af havsalt, hvidløg og persille, der kan bruges i enhver opskrift for at hæve smagsoplevelsen. Det er også velegnet som et bordkrydderi.

**Ingredienser:** Havsalt, hvidløg og persille.



**Green Hatch Valley Chile® Blend** En klassiker fra staten New Mexico i USA. Tilbered spændende kød eller vegetar retter fra USA Sydvest stater. Prøv denne Rub på dine spareribs, kyllingelår, pulled pork, reje tacos, i en grøn chilla sauce, Mexican stew, alle enchiladas, eller gnid den på din steak.

**Ingredienser:** Green Hatch Chile® flager, Green Hatch Chile® knust, brun farin, knust hvidløg, koriander, fleur de sel, spidskommen, mexicansk oregano, kværnet løg og appelsinskal.



**Herbes De Provence** er en klassisk traditionel saltfri fransk krydderurteblending med urter, der vokser i Provence-regionen. Dens naturlige ledsager er olivenolie. Mix olivenolie og Herbes de Provence og gnid det på kylling eller fisk. Drys det eventuelt også på kartoflerne før du steger dem, eller over tomter og andre grøntsager.

**Ingredienser:** Timian, basilikum, fennikelfrø, rosmarin, estragon og lavendelblomst.

### Greek Island Salt Flakes

hånd-høstet salt som kun findes på klippekysten på øen Kythira i Grækenland.

Saltet hånd høstes fra de naturlige aflejringer ved brug af sjældne og næsten uddøde teknikker. Havsalt indeholder høje koncentrationer af gode mineraler som f.eks. magnesium. Saltet fra Kythira er "sprød" i munden; en følelse som du vil elske. Den opløses straks og har en særdeles ren smag.



**Maple Apple Seasoning** Subtil sødme med fyldige undertoner. Denne velafbalancerede Seasoning giver sødme og intensitet til både kød, fisk og grøntsagsretter. Smager skønt til grillet fisk, sashimi, grillet svin eller kylling.

**Ingredienser:** Æble, ahornsirup, persille, eddike, hvidløg, løg, timian, koriander, salt, citronsyre og gurkemeje.

**Lamb Rub** er en unik rub specielt udviklet til lam. Kombinationen af disse høj kvalitets krydderier og urter vil få alle til at elske en god lammesteg.

Gnid krydderiet ind i kødet i god tid før tilberedning. Det fremhæver smagen.

Lamb Rub er en rigtig favorit, som bliver brugt til lam, kartofler og hjemmelavet pølser. Lamb Rub er også en klar favorit til dip.



**Ingredienser:** Havsalt, timian, chili, rosmarin, hvidløg, pebermynte, citron, sort peber og citronsyre.



**1/3 mayo**  
**2/3 græsk yoghurt**  
**En god skefuld af Rub'en**

## Pizza Seasoning

Med denne krydderiblanding er det nemt at skabe de perfekte pizza eller pasta retter.



**Ingredienser:** Basilikum, sort peber, californisk chilipeber, hvidløgsflager, løg, oregano, soltørrede tomater, rosmarin, havsalt, timian og cayennepeber flager.



**Mediterranean Roasting Rub** har smag af Middelhavet og det Libanesiske køkken. Den vil tilføje en intens smag til dine middelhavsretter. Prøv at bruge denne eksotiske blanding, som rub eller i en marinade til kød, fisk og skaldyr eller grønsager.

**Ingredienser:** Salt, sort peber, hvidløg, rosmarin, soltørrede tomater, chilipulver, persille, citronsaft, oregano.

**Peruvian Jalapeno Lime Seasoning** føjer en herlig syrlighed til kylling, fisk og grønsager. Miks den med yoghurt og/eller mayonnaise for at få en skøn dip til hot wings og stegte skaldyr. Prøv den i dressinger og marinader eller bare på alt som trænger til et friskt pust af citrus. Brug den i retter som erstatning for salt.



**Ingredienser:** Havsalt, grøn jalapeno chili, løg, limesaft pulver, sukker, hvidløg, koriander og citronsyre.



**Ras el Hanout** er i Marokko kendt for at repræsentere det bedste, som krydderhandleren har at tilbyde. Det, der gør denne blanding så speciel, er antallet af ingredienser og den subtile måde, hvorpå alle disse unikke krydderier smelter sammen for at danne en afbalanceret, fyldig blanding uden skarpe kanter.

**Ingredienser:** Kryddernellike, allehånde, sort peber, muskatnød, gurkemeje, rosenblade, spidskommen, hvid peber, koriander, safran, muskatblomme, laurbærblad, paprika.

**Rib Rub** giver den ægte "Texanske" smag til dine ribben. For at fremhæve den perfekte smag anbefales det at marinere kødet i god tid før tilberedning.

Der er ingen, der kan modstå langsomt veltilberedte spareribs.

**Ingredienser:** Sukker, havsalt, sort peber, hvidløg, løg, spidskommen og chili.







### Roasted Coconut Kerala Curry

En eksotisk blanding med friskristede krydderier og kokosnød, som giver en intens og cremet curry ret. Curry fra Kerala er velduftende og meget rig på smag. Prøv denne dejlige kokos curry med kylling, seafood, lam eller grønsager.

**Ingredienser:** Havsalt, sort peber, sukker, chili, salvie, timian, krydderpeber, fennikel, koriander, basilikum og hvidløg

### Rosemary Garlic Rub

Denne skønne Rub kombinerer den aromatisk smag og velduft af laurbærblade og rosmarin, sammen med stærke toner af hvidløg og peber. En herlig Rub til alle slags kød, især fjerkræ. For at give den bedste smagsoplevelse anbefales det at gnide krydderiet i kødet i god tid før tilberedning.

**Ingredienser:** Rosmarin, hvidløg, sort peber, laurbærblade, salt, hvid peber, rørsukker.



**Rotisserie Chicken Rub** er fantastisk til stegt eller grillet kylling. Brug den når du rotisserie-griller dit kød. For at give den bedste smagsoplevelse anbefales det at gnide krydderiet i kyllingen i god tid før tilberedning. Eller lav en marinade af olie og krydderi og mariner kyllingen før tilberedning.

**Ingredienser:** Havsalt, hvidløg, citronskal, timian, rosmarin, sort peber, chili og persille.

**Saigon Cinnamon Blend** med ægte Saigon kanel fra Vietnam. Brug den til æbletærte, "apple crumble", kanelnegle, i hjemmelavet granola/muesli, på grød eller i desserter.

**Ingredienser:** Saigon kanel, muskatnød, nellike og grøn kardemomme.



**Smoked Spanish Chorizo Rub** er den ægte vare fra det spanske køkken. Denne Smoked Spanish er lækker til hjemmelavet Chorizo. Eller bare brug den som rub til oksekød eller kylling eller anvend krydderiet i din marinade til før og efter tilberedning. En Rub skal helst gvides i kødet i god tid før tilberedning for at få den bedste smagsoplevelse.

**Ingredienser:** Røget paprika, hvidløg, løg, chilipeber, røget havsalt, ristet kommen, rød peberfrugt og oregano.

### Spicy Caribbean Chicken Rub

Denne delikate blanding giver rig smag og tekstur til alt fra grilllet kød til enkle grønsagsretter. Brug det som Rub og vend ingredienserne i olie og gnid det derefter i kyllingekødet. Den smager også fantastisk på svinemørbrad og kalkun.

**Ingredienser:** Diverse chili, sort peber, salt, hvidløg, allehånde, muskatnød, timian, basilikum og kanel.



**Sriracha Honey Hot Chili Rub** Intens krydret Rub til kylling eller svinekød. Sriracha, en velkendt chilisaucе, er opkaldt efter kystbyen Si Racha i Thailand. Vores Sriracha hot chili krydderi er en ny favorit blanding, der er velegnet til at krydre enhver ret fra kyllingevinger til nudelretter.

**Ingredienser:** Rød chili, ristet rød peberfrugt, eddikepulver, hvidløg, sukker, fleur de sel og citronsyre.

**Steak Seasoning** er en sprød krydderiblanding, som giver et perfekt finish til Rib Eye, Entrecote og svinekoteletter. Brug dette grillkrydderi når kødet er færdiggrillet, eller brug den i en olie-marinade, evt tilsat lidt æblemost for at få en glaceret overflade.

**Ingredienser:** Sort peber, chilipeber, koriander, dild, hvidløg og havsalt.



**Taco Seasoning** Lav autentiske mexicanske retter derhjemme med denne herlige blanding. Taco krydderi er perfekt til hjemmelavede tacos og alle grøntsager, quesadillas, burritos og enchiladas. Hvis du kan lide autentisk mexicansk mad er dette krydderiet for dig.

**Ingredienser:** Ancho chili, fleur de sel, spidskommen, Anaheim chili, løg, hvidløg, mørk farin, tomat pulver, mexikansk oregano, sort peber, laurbærblad, cayenne chili, chipotle chili.

**Tandoori Spice** Direkte fra Mumbai til at krydre kylling, karry, rejer, ris og bønneretter. Denne unikke krydderi-rub fra "Bombay" gør det let at lave autentiske indiske retter. Tandoori Spice fungerer godt ved høje temperaturer, så det er velegnet til grill. Du kan lave kyllingekybabs ved at gnide krydderiet på kyllingestykker og tilføje lidt salt og peber.

**Ingredienser:** Anaheim chili, fleur de sel, paprika pulver, koriander, spidskommen, hvidløg, sort peber, bukkehorns blade, selleri frø, bukkehorns frø, laurbærblade, grøn kardemomme.





**Vadouvan French Curry** er en af de mest delikate karryer i indisk madlavning. Det giver en harmonisk blanding af en kompleks smag. Dette Vadouvan pulver er piftet op med duftende karryblade og en medley af klassiske indiske krydderier og har også den bløde søde smag af skalotteløg. Velegnet til skaldyr og vegetariske karryer.

**Ingredienser:** Hvidløg, skalotteløg, karryblade, løg, korianderfrø, spidskommen, bukkehornsfrø, gurkemeje, sort peber, grøn kardemomme, chili, sennepsfrø, fennikel, kanel, nelliker, muskatnød, rosenblade, estragon.

### Vinegar BBQ Rub

Æblecider eddike er den hemmelige ingrediens i en god "Carolina Style Barbeque." Denne Rub er også en primær ingrediens, når man giver det sidste finish til saucer, som serveres ved et grillbord. Denne specielle eddike BBQ rub er perfekt til langsomt tilberedt kød. Eddiken gør, at krydderierne bedre kan trænge ind i kødet og intensivere smagsoplevelsen.

**Ingredienser:** Paprika, cayenne peber, sort peber, røget chili, spidskommen, rørsukker, salt og æblecidereddike.



**Zhug Spice** er en ældgammel Yemenitisk krydderiblanding. Zhug Spice er perfekt til at drysse over maden og komplimenterer en hvilken som helst ret: salater og varme grønsagsretter, fisk, kødretter og supper.

**Ingredienser:** Chili, hvidløg, korianderfrø, kommen, havsalt, grøn kardemomme, nelliker og koriander.



## Husk nye produkter.



### Græsk Souvlaki Seasoning

Souvlaki betyder lille spyd og er en af de mest kendte græske retter. Souvlaki spyd er traditionelt med svinekød eller lam. Du kan også lave dem veganske med aubergine, zucchini, peberfrugt og løg. Brug krydderiblandingen i din marinade inden du griller dine Souvlakispyd.



### Boeuf Bourguignon Blend

Løg, hvidløg, persille, hele sorte, hvide, rosé, grønne peberkor, allehånde, cherrytomater, rosmarin, spidskommen, oregano, timian, laurbærblad, nelliker, Florina chili, rørsukker, saltflager, eddikepulver.



Gaveret indeholder fire krydderiblandinger i halv størrelse.