

green
CUISINE

GROUND GINGER

VÄRMANDE. AROMATISK. MÅNGSIDIG.

Vår malda ingefära har en varm, kryddig smak med en lätt sötma och frisk hetta. Perfekt i bakverk, grytor, marinader, te och i många av dina favoriträtter.



NATURLIG & REN

100% malda ingefära – utan tillsatser, utfyllningsmedel eller socker.



VÄRMANDE & AROMATISK

Kryddig smak med lätt sötma och frisk hetta som lyfter alla rätter.



MÅNGSIDIG ANVÄNDNING

Perfekt i bakning, grytor, marinader, drycker och mycket mer.



EN LITEN NÄVA
– STOR SMAK!

Recepttips! ♥

PEPPARKAKOR MED INGEFÄRA ♥

INGREDIENSER (CA 30 KAKOR)

- 100 g smör, rumsvarmt
- 1 dl strösocker
- 1 dl mörk sirap
- 1 tsk malen kanel
- 1 msk malen ingefära
- 1 tsk malen nejlika
- 1 tsk malen kardemumma
- 1 tsk bikarbonat
- 6 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa smör och socker poröst. Tillsätt sirap.
2. Blanda de torra ingredienserna i en skål.
3. Rör ner de torra ingredienserna i smeten och arbeta snabbt ihop till en deg.
4. Platta till degen, slå in i plastfolie och låt vila i kylen minst 1 timme.
5. Sätt ugnen på 175 °C. Kavla ut degen tunt och ta ut kakor med formar.
6. Grädda i mitten av ugnen i 6-8 minuter. Låt svalna på galler.



TIPS!

Malda ingefära ger extra värme till te, chai, soppor, marinader och asiatiska rätter!



NATURLIGT
& RENT



UTAN TILLSATSER



KVALITET DU KÄNNER
SMAK PÅ