

100%
NATURLIGA
INGREDIENSER

UTAN TILLSATSER
UTAN KONSERVERING
VEGANSK

PREMIUM KVALITET

ÄKTA SMAK, ÄKTA KVALITET

HIBISKUS
BLOMMA

Naturligt vacker.
Underbart god!

KRYDDAN SOM GER

FÄRG, SMAK
& VÄLBEFINNANDE

Naturligt koffeinfritt.

Frisk, fruktig och lätt syrlig smak
med vacker rubinröd färg.

OM HIBISKUS

Hibiskusblomman är känd för sin fruktiga smak, vackra färg och sina naturliga antioxidanter. Perfekt som te, i drycker, matlagning och bakning.



PERFEKT TILL



TE & INFUSIONER
DRYCKER & LEMONADE
DESSERTER & BAKNING
GRYTOR & SÄSER

SÅ HÄR ANVÄNDER DU

- 1 Använd 1–2 tsk torkade hibiskusblommor per kopp (ca 2,5 dl) vatten.
- 2 Häll över kokande vatten.
- 3 Låt dra i 5–10 minuter.
- 4 Sila och njut! Kan drickas varm eller kall.



SMAKPROFIL



SMAK

Frisk, fruktig
och lätt syrlig



FÄRG

Vacker
rubinröd



AROM

Blommig
och fräsch



EFFEKT

Uppfriskande
och välgörande

PERFEKT TILL



TE & INFUSIONER
Enkelt och gott –
njut varmt eller kallt.



DRYCKER
Lemonader, iste,
smoothies och
cocktails.



DESSERTER
Pannacotta, sorbet,
fruktkompott och
glass.



MATLAGNING
Grytor, såser,
risrätter och
marinader.



BAKNING
Kakor, muffins
och bakverk för en
fruktig twist.



TIPS!



Gör en uppfriskande hibiskuslemonad!
Låt dra, sila och blanda med kallt vatten,
citronsaft och lite honung.
Servera med is och mynta.



RECEPT: ISKALL HIBISKUSLEMONAD (4 glas)

INGREDIENSER

- 4 msk torkade hibiskusblommor
- 1 liter kokande vatten
- 1 citron (saft)
- 2–3 msk honung eller socker
- Isbitar
- Mynta (till garnering)



GÖR SÅ HÄR

1. Häll hibiskus i kokande vatten och låt dra i 10 minuter.
2. Sila bort blommorna och låt svalna.
3. Rör i citronsaft och honung.
4. Fyll glas med is och häll över drycken.
5. Garnera med mynta och citron. Njut!



NATURLIGT GOTT
PÅ DITT SÄTT



ÄKTA
KVALITET



UTAN
TILLSATSER



VEGANSK



NATURLIG



KOFFEINFRI

www.kryddhuset.nu