

100%
NATURLIGA
INGREDIENSER

UTAN TILLSATSER
UTAN KONSERVERING
VEGANSK

PREMIUM QUALITY
ÄKTA SMAK, ÄKTA KVALITET

PIRI PIRI HEL

Het smakresa
från Afrika!

KRYDDAN SOM GER

HETTA, SMAK & KARAKTÄR

Aromatisk. Stark. Oemotståndlig.

Perfekt för matlagning,
grillning och marinader.

OM PIRI PIRI

Piri Piri kommer från Afrika och är känd för sin intensiva hetta och fruktiga smak. Gjort på hela torkade chili av högsta kvalitet för maximal smakupplevelse.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU

- 1 Mortla eller krossa hela Piri Piri efter smak.
- 2 Stek i olja för att frigöra aromerna.
- 3 Tillsätt i grytor, såser, marinader eller rubs.
- 4 Justera mängden för önskad hetta.



PERFEKT TILL



KYCKLING
Ger grillad kyckling en het och smakrik karaktär.



KÖTT
Perfekt för biff, lamm, fläsk och burgare.



SKALDJUR
Underbar till räkor, musslor och fiskrätter.



SÅSER & GRYTOR
Lyfter tomatsåser, grytor och soppor till nästa nivå.



MARINADER
Blanda med olja, vitlök och citron för en oemotståndlig marinad.

PERFEKT TILL

KYCKLING
GRILLAT KÖTT
RÄKOR & FISK
SÅSER & GRYTOR
MARINADER

SMAKPROFIL



HETTA
Stark
och intensiv



AROM
Rökig, fruktig
och kryddig



KARAKTÄR
Djup, fyllig och
välbalanserad



EFTERSMAK
Varm och
långvarig

TIPS!

Rosta Piri Piri i torr stekpanna några sekunder för ännu mer smak.

Perfekt i marinad med olivolja, vitlök och citron!



ÄKTA
KVALITET

UTAN
TILLSATSER

VEGANSK

NATURLIG

NETTOVIKT: 50g
www.kryddhuset.nu