

100%
NATURLIGA
INGREDIENSER

UTAN TILLSATSER
OCH SMAK-
FÖRSTÄRKARE

KRYDDHUSET
GBG

ÄKTA SMAK, ÄKTA KVALITET














En smakresa
från Marocko!

RAS EL HANOUT

KRYDDBLANDNING

Aromatisk. Varm. Exotisk.
Enc perfekt balans av smaker.

INGREDIENSER

	Koriander (malen)	15%
	Spiskummin (malen)	15%
	Paprika (söt)	10%
	Kanel (malen)	10%
	Ingefära (malen)	8%
	Gurkmeja (malen)	7%
	Svartpeppar	6%
	Vitpeppar	6%
	Kardemumma (malen)	4%
	Kryddnejlika (malen)	3%
	Muskatnöt (malen)	2%
	Salt (havssalt)	1%
	Chili (malen)	1%

SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Krydda kött, kyckling eller fisk.
- 2 Blanda i grytor, såser och soppor.
- 3 Rör ner i grönsaker, ris, couscous eller bulgur.
- 4 Blanda 1–2 tsk med olja för en perfekt marinad.

PERFEKT TILL

KÖTT
GRYTOR & GRYTORÄTTER
GRÖNSAKER
RIS & COUSCOURS
MARINADER

Förvara i
tät burk på
en sval och torr
plats.

SÅ ANVÄNDER DU



I GRYTOR & TAGINES

Ger djup och rik smak till kött, kyckling eller fisk.



MARINADER

Blanda med olja, vitlök och citron för en aromatisk marinad.



TILL RIS & COUSCOURS

Rör ner i kokvattnet eller strö över för extra smak.



GRÖNSAKER

Krydda rostade eller stekta grönsaker för mer smakrikedom.

TIPS!

Använd 1–2 tsk per portion eller efter smak.

Livsmedel ska förvaras torrt, mörkt och svalt.



KRYDDOR AV
HÖGSTA KVALITET



FINMALDA



UTAN
TILLSATSER



VEGANSK
VÄNLIG

KRYDDHUSET GBG

KÄRLEK TILL KRYDDOR