

100%
NATURLIGA
INGREDIENSER

UTAN MSG
INGÅ TILLSATSER

KRYDDHUSET
GBG

ÄKTA SMAK. ÄKTA KVALITET.

Smak som
gör skillnad!

STEAK SEASONING

KRYDDBLANDNING

Djup. Kraftfull. Oemotståndlig.

Lyft smaken på varje köttbit!

INGREDIENSER

	Grovmalen svartpeppar	2 msk
	Havssalt	2 msk
	Vitlökspulver	1 msk
	Lökpulver	1 msk
	Paprikapulver	1 msk
	Torkad rosmarin	1 tsk
	Torkad timjan	1 tsk
	Brunt socker	1 tsk
	Chilipulver (valfritt, för hetta)	½–1 tsk
	Krossad koriander	1 tsk
	Rökt paprikapulver	1 tsk



FÖRVARA I EN LUFTTÄT BURK
PÅ EN SVAL OCH TORR PLATS

SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Lägga alla ingredienser i en skål.
- 2 Blanda väl tills kryddorna är jämnt fördelade.
- 3 För en finare konsistens – mixa eller mortla lätt (valfritt).
- 4 Förvara i en lufttät burk på en sval och torr plats.



★ TIPS!

Låt kryddan dra i minst 30–60 minuter före tillagning för bästa resultat.

För ännu mer smak – marinera över natten!



GNID IN PÅ KÖTTET
före grillning, stekning
eller ugnstillagning.



BLANDA MED OLJA
eller smör för en smakrik
marinad.



STRÖ ÖVER UNDER
TILLAGNINGEN
för extra smak och
en härlig yta.



NATURLIGA
INGREDIENSER



UTAN MSG



INGÅ
TILLSATSER



GJORD MED
KÄRLEK

KRYDDHUSET GBG

Där smak möter passion! ♥