



Tore Wretman:

Experimentera Er fram till Er personliga smak med

SPICE ISLANDS KRYDDOR

Det blir en kulinarisk hobby!

SPICE ISLANDS kryddor

*gör var dag
till
festdag*



Det är med aromen som med färgen och musiken — det skall råda harmoni i kompositionen. Halva hemligheten med kokkonsten är, att man förstår att krydda maten på rätt sätt. Av samma ingredienser kan man med kryddornas hjälp få fram helt skilda rätter. De sätter piff på den enklaste anrättning. Tag t. ex. potatispuré (som de flesta endast kryddar med salt och peppar) och tillsätt ytterst litet muskotnöt, så får Ni fram en mycket fylligare smak. Kryddans uppgift är att locka fram råvarans egentliga arom — inte att förta den eller att ge kryddsmak. Krydda därför försiktigt — men krydda!

Förr i tiden använde husmödrarna mycket mer kryddor än nu. Då hade många familjer sin egen lilla kryddgård, där man odlade örter av alla slag. I våra dagar har man i gengäld tillgång till förstklassiga torkade kryddor, speciellt då de förnämliga Spice Islands-kryddorna. De kryddor, som framställs av Spice Islands, är enligt min erfarenhet de renaste och mest aromatiska, som förekommer i marknaden. Många odlas och mognar under Kaliforniens sol, andra hämtas från de hörn av världen, där de bästa kvaliteterna av just de kryddorna odlas, t. ex. kardemumma från Sumatra, muskot från Bandaöarna, ingefära från Jamaica och peppar från Java. Kryddorna renas och förädlas av Spice Islands och inlägges i väl tillslutna burkar, vilket är av utomordentlig betydelse, när det gäller att bevara kryddornas arom. Skapa fest kring vardagsmaten! Att krydda med Spice Islands är ingen lukullisk lyx — Spice Islands är kryddan hela veckan!

Tordellerman

KRYDDOR

Spice Islands

Cayennepeppar — Cayenne Red Pepper, glas 3: 25

Mycket stark pulveriserad röd peppar från Sydamerika. Användning: se kryddschemat!

Chilipeppar — Fancy Chili Powder, glas 3: 75

En latinamerikansk blandning av olika kryddor med Chilipeppar som huvudingrediens. Användning: se kryddschemat!

Curry — Curry Powder

Curry Powder, glas 3: 25

Madras Curry Powder, glas 3: 25

Curry är en indisk blandning av många olika kryddor. Spice Islands har två olika currysorser, dels *Curry Powder*, en mycket stark krydda, dels *Madras Curry Powder* med en mildare och mer nyanserad smak och arom. Användning: se kryddschemat!

Enbär — Juniper Berries, glas 3: 25

Små plommonblå frukter från en enbärsliknande cypressbuske. Prova enbären vid stekning av allt vilt. En-

bären förhöjer och accentuerar viltsmaken. Passar också utmärkt till smaksättning av marinader, surstek m. m.

Gurkmeja — Turmeric, glas 4: 35

Denna krydda har en mild och fin smak. Färgen är mycket starkt gul och gurkmejan används därför med fördel till risrätter, såser och stuvningar, där man vill ha fram en vacker gul färg.

Ingefära — Jamaica Ginger

Hel, glas 4: 35, malen, glas 4: 35

Den finaste ingefäran växer på Jamaica, varifrån Spice Islands får denna fina kvalitet. Ingefäran används främst till bakverk, puddingar, konserverad frukt m. m.

Kanel — Cinnamon

Hel, glas 3: 75, malen, glas 3: 25

Kanel är egentligen den skalade barken från spåda kanelbuskar. Spice Islands kanel, som är garanterat ren, kommer från distrikten kring Saigon i Indien. Används till risgrynsgröt, bakverk, puddingar m. m.

Kardemumma — Ceylon Cardamom

Hel, glas 5: 75, malen, glas 6: 50

Kommer från Ceylon. Används företrädesvis vid bakning. Spice Islands malda kardemumma besparar husmodern onödigt arbete.

Koriander — Ground Coriander

glas 2: 85

Odlas sedan urminnes tider i Egypten och Mindre Asien. Mycket använd i det orientaliska och italienska köket. Prova gärna till en marinad, en risdessert eller varför inte i matbröd!

Kryddpeppar — Jamaica All Spice

Hel, glas 3: 25, malen, glas 4: 35

Små torkade omogna runda bär som kommer från ett myrtenråd växande i Västindien. Kryddpepparn, som är mycket användbar, har en komprimerad doft och smak. Kan med fördel användas i stället för vanlig vitpeppar till kokt fisk, kött, såser m. m. En kryddpeppar som är renare och friskare i smaken än Spice Islands står inte att uppbringa.

Lagerbärsblad — California Bay

Laurel Leaves, glas 4: 35

Lagerbärsbladet, känt från antiken, ger ständigt gröna fina lansettformade blad, som har en mycket stark aromatisk smak. Används speciellt till fisk, i soppor och köttstuvningar samt i marinader. Om det i receptet står »tag ett lagerbärsblad» — tag då bara en bit av Spice Islands, som fått fram en kvalitet i särklass.

Lökpulver — Onion Powder,

glas 3: 75

Lökpulvret är ett finfördelat vitt pulver, som är mycket bekvämt att an-

vända i stället för vanlig gul lök. 1 tsk av pulvret motsvarar ca 4 hackade medelstora lökar. Speciellt bra i soppor, där man kanske vill undvika lökstrimlor. Även lämpligt till rostbiff och stekar.

Muskotblomma — Mace, glas 7:75
Muskotblomma är egentligen skalet, som täcker själva muskotnöten. Den malda muskotblomman ger med sin milda smak och arom en delikat ton åt t. ex. potatisrätter, spenat och soppor.

Muskotnöt — Banda Nutmeg
Hel, glas 5:75, finriven, glas 5:75
Kommer från ön Banda i Ostindien och är med sin söta och varma smak mycket användbar. Se kryddschemat!

Nejlikor — Cloves
Hel, glas 4:35, malen, glas 4:75
Outslagna torkade myrtenknoppar från Madagaskar. Prova till kokta grönsaker, helstekt skinka och pickles. Kan också användas i desserter.

Paprika — Paprika, glas 3:25
Pulveriserad kalifornisk röd paprika.

Paprikan har en mild och angenäm arom och fyllig smak. Användning: se kryddschemat!

Saffran — Saffron Powder, glas 5:25
Saffran har inte bara sin givna plats i julbaket utan sätter även färg och smak på kokt ris, hönsgröta m. m. Spice Islands Saffran är en blandning av finaste saffran och Monosodium Glutamate.

Senapspulver — Hot Mustard, glas 3:25
Spice Islands Senapspulver är vackert guldfärgat och med mycket stark smak. Användes till majonnäs, sallad-dressing, såser eller om man vill göra en egen fyllig bordssenap.

Svartpeppar — Java Black Pepper
Hel, glas 4:35, malen, glas 4:75
Den javanesiska svartpepparn har en starkt aromatisk smak utan vitpepparns sötma. Användning: se kryddschemat!

Bäst är att köpa pepparn hel och sedan dagligen använda en kryddkvarn — då först kommer de aromatiska,

men mycket flyktiga oljorna, som finns i pepparcellerna, till sin rätt.

Vitlökspulver — Garlic Powder, glas 4:35
Ett vitt finmalet pulver av torkad färsk vitlök. Används när receptet anger krossad vitlök, vitlöksklyftor eller där en touche av vitlökssmak önskas. Recept för vitlökssmör på glaset.

Vitpeppar — Muntok White Pepper
Hel, glas 3:75, malen, glas 3:75
Den finaste kvalitet vitpeppar, garanterat ren. Bästa resultatet om en pepparkvarn används just i serveringsögonblicket.

Aromatiska kryddörter och frön

För den som tidigare inte provat örter i matlagningen brukar vi rekommendera att börja med Salad Herbs.

Salad Herbs, glas 4:35
En fint kombinerad blandning av kryddörter med härlig frisk doft. Börja med Salad Herbs och Ni kommer snart att vilja prova de övriga örterna! Salad Herbs passar till de flesta rätter.

Anisfrön — Anise Seed, glas 2:85
De malda anisfröna passar bra till bröd och bakverk. Prova gärna till ugnstrostad potatis!

Basilika — Basil, glas 3:25
Basilikan har en varm och fyllig smak och används speciellt mycket i det italienska köket. Den passar både till kött, fisk, sallad och grönsaker.

Dill — Dill Weed, glas 4:35
Många föredrar den fina torkade dillen t. o. m. framför den färska. Lätt att använda — bra att ha till hands. Ha alltid ett glas dill hemma. Se kryddschemat!

Dragonört — Tarragon, glas 4:50
En av de klassiska kryddörterna — mycket användbar. Se kryddschemat!

Kumminfrön — Cumin Seed, glas 2:85
Pröva de malda kumminfröna till soppor, stuvningar, ris, kokt kål eller potatis. Kumminfrön har sedan gammalt använts vid bakning och osttillverkning.

Kyndel — Summer Savory, glas 3:25
En aromatisk kryddört som rekommenderas till smaksättning av kött-rätter, höns, soppor (även till ärtsoppa) och till grönsaker. Försök med kyndel i en omelett! För kyndeln gäller som för alla kryddörter att man bör använda den helt efter den personliga smaken.



För att kunna krydda rätt med örter bör de först krossas för att man skall få fram den fina arom som finns i själva växtcellerna.

Spice Islands kryddmortel 7:50

	Salad Herbs	Cayenne Red Pepper	Fancy Chili Powder	Curry Powder	Dill Weed	Tarragon	Epice Riche	Beau Monde	Chervil	Onion Salt
	<i>Blandade kryddörter</i>	<i>Cayennepeppar</i>	<i>Chilipeppar</i>	<i>Curry</i>	<i>Dill</i>	<i>Dragonört</i>	<i>"4 kryddor"</i>	<i>Kryddsalt</i>	<i>Körvel</i>	<i>Löksalt</i>
KÖTT	Passar till de flesta köträtter. Prova exempelvis till entrecôte, fläskkötlet, sjömansbiff!	Mycket stark i smaken. Användes med försiktighet. Främst till grytor och kalops.	Populär krydda i mexikanska köträtter. Prova till köttfärs, köttbullar och grillat!	Främst till köttsåser. Passar till rätter med Kokt kalv Kokt lamm Kroketter	Gott till Kokt lamm Kokt kalv Dillsås och till alla rökta varor	Pröva till stekt och grillat kött Kalvbräss Marinader Béarnaisesås Dragonsmör = 4/5 smör 1/5 Dragon	Kan användas i alla rätter som extra kryddning, där man i regel använder vit- eller svartpeppar. Epice Riche ger en fyllig och nyanserad smak. Prova ex. till köttbullar eller grillat.	Kan användas till det mesta. Prova exempelvis till skinka! Förstärker rättens naturliga smak.	Gott till allt grillat. Till Kalvbräss Köttfärs Njure Skinka Sylta Tunga	Kan alltid användas i stället för vanlig gul lök. Behändigt att ha till hands — lätt att använda.
FISK	Till Forell Stekt rödspätta Skaldjursmajonnäs. Är också gott i rört smör.	Skaldjurs-sallader och såser. Prova i hummersallad!	Användes med försiktighet.	Till Skaldjursmajonnäs	Till all slags stekt fisk. Även gott till majonnäs eller utrört i smör.	Till Krabbsallad Hummer Strömmingsflundra	Se ovan	Till Kokt, stuvad och stekt fisk	Till Makrill Musslor Skaldjursmajonnäs Stekt torsk	Se ovan
FÅGEL VILT			Se ovan	Kokt höns Kalla fågelsallader	Sätter piff på säsen	I stekt kyckling Att koka med höns	Se ovan		Kalkon Rapphöna Rådjur Stekt kyckling	
GRÖNSAKER	Till alla grönsallader! Kokt potatis Blomkål. Prova i vinaigrettesås.		Speciellt i tomaträtter. Prova gärna i potatis-sallad	Till ris i alla former	Kan strös över alla slags sallader. Prova tomatsallad med Dill Weed!	Till kalla grönsaker Låt Dragonörten dra i sallad-dressing!	Se ovan	Till kokta grönsaker	Till Blomkål Broccoli Majs Ris Spenat Tomat	Se ovan
SOPPOR					Gott till klara buljonger.	Klar buljong Grönsaks-soppa Hummer-soppa	Se ovan		Bouillabaisse Buljong Hummer Vichysoise	
DIVERSE	Spaghetti		Äggrätter	Suffléer	Omelett	Pizza Äggrätter	Se ovan	Till äggrätter och majonnäs	Makaroner Pizza Suffléer	

SLANDS schema



Marjoram	Banda Nutmeg	Meat Tenderizer	Paprika	Rosemary	Sage	Celery Salt	Mei Yen	Java Black Pepper	Thyme	Garlic Salt
Mejram	Muskotnöt	Mörsalt		Rosmarin	Salvia	Sellerisalt	Smaksalt	Svartpeppar	Timjan	Vitlökssalt
Pröva till Fläsk Kalops Kalv Kroketter Lamm Lever Oxkött Rostbiff Revbensspjäll	Kan användas i stället för vitpeppar om man vill ha en mustigare smak. Pröva till såser!	Gör kött och fågel mörare och saftigare samt minskar stektiden. Se anvisning på baksidan!	Gott till grillat. Till Grytor Kalops Löksås Ungersk Goulsch Sätter färg på anrättningen.	Pröva till Fläsk Kalops Kalvlever Kalvstek Revbensspjäll Rostbiff Skinka Även gott till grillat.	Till allt grillat och stekt. Pröva till Fläskkotlett Kalv Lamm Njure Rostbiff Särskilt gott till färs och fyllningar.	Kan användas i stället för vanligt salt vid stekning eller grillning av kött.	Användes när man önskar framhäva rättens naturliga smak. Kan användas jämsides med andra kryddor.	Användes istället för vitpeppar. Bör helst malas genom pepparkvarn. Ger en fyllig och mustig smak. Passar till alla köttträtter — speciellt till grillat!	Gott till Fläsk Får Kalops Kalv Kalvbräss Lever Njure Pannbiff Rostbiff	För den som uppskattar vitlöks-smaken kan vitlökssaltet användas i stället för vanligt salt i de flesta rätter.
Till Fiskbullar Lax Stekt och stuvad fisk Mejram-smör	Se ovan		Skaldjur Paprika-smör, gott till stekt fisk.	Flundra Kokt lax Rödspätta	Forell Kolargädda Lax Stekt flundra För den goda fisksåsen!	Ger en angenäm smakbrytning åt fiskrätten.		Alla sorters fiskrätter.	Passar till fisk i alla former Fiskbullar Sniglar Skaldjurs-sallader	
Anka Fasan Gås Kokt höna Älg		Se ovan	Till Kokt höns Kyckling	Anka Kapun Kyckling Rapphöna Rådjur	Fasan Gås Hare Höns Kalkon		Se ovan	Se ovan	Pröva till Hjortstek Kapun Rapphöna Rådjur	
Haricots verts Potatis Spenat Ärter Speciellt till svamp	Blomkål Potatismos Spenat Svamp Vitkål Speciellt gott i såser		Lök Tomat Kokt ris	Blomkål Gurka Skärböner Att koka med potatisen.	Bruna böner Lök Morötter Potatis Ärter	Gott både i grönsallader och till kokta grönsaker. Pröva till Blomkål Kokt potatis Morötter	Se ovan Passar till alla grönsaker.	Pröva i sallad-dressing!	Till Blomkål Broccoli Böner Gurka Tomat	Se ovan
Fisksoppa Höns-soppa Sköldpadd-soppa Tomatsoppa Ärtsoppa				Buljong Sköldpadd-soppa Alla grönsaks-soppor	Sätter piff på burksoppan! Höns-soppa Tomatsoppa			Att användas i stället för vitpeppar. Ger en frisk brytning.	Buljong Grönsaks-soppa Tomatsoppa Ärtsoppa	
	Glass Gratängar På stekt ägg		Gratängar och osträtter	Kroppkakor Spaghetti Suffléer	Ost		Se ovan	Se ovan	Pizza	Se ovan



Att krydda med örter

Hur mycket skall användas?
Räkna med att 1/4 tsk örter räcker för 4 personer. 1/4 tsk är lika med en knivsudd — ett uttryck som ofta används i kokböcker.

Hur skall örterna användas?
Innan Ni mäter upp örterna — krossa dem i handflatan med fingertopparna eller ännu bättre — krossa dem i Spice Islands lilla kryddmortel. Genom att krossa örterna får man fram hela den fina arom, som finns i växtcellerna.

När skall örterna användas?
Kokad mat såsom stuvningar, soppor och såser smakar bäst, om örterna tillsättes strax innan rätten är färdigkokt. För användning till sallader m. m. bör örterna tillsättas så långt innan som möjligt — allra bäst är om de få dra i den event. dressingen eller marinaden så att smaken får tillfälle att blomma ut.

Använd ej
för många örter på en gång. Visserligen kan många kryddor passa till en och samma rätt, men undvik att blanda ihop fler örter, om Ni inte går efter ett redan utprovat recept. *En* rätt som är kryddad med örter är fullt tillräckligt. Att krydda varje rätt i en måltid med örter kan innebära en kulinarisk katastrof! Glöm inte heller att kryddningen fordrar lätt hand. Det är nästan aldrig meningen, att kryddan skall dominera utan endast framhäva råvaran, göra smaken fylligare, intressantare och mera förförlig.

Vilken krydda skall användas?

Den rätta örten eller kombinationen av örter för en viss rätt är den som just Ni tycker bäst om — detta trots alla recept och rekommendationer. Kryddschemat på mittuppslaget gör därför inte anspråk på något "måste" — det är endast att ta som ett förslag till en första bekantskap med Spice Islands kryddor. När Ni provar Er fram, kan Ni säkerligen själv göra ett privat kryddschemat, som passar Er egen personliga smak.

Att krydda är inte en vetenskap utan en konst — och det är Ni som är konstnären!

Körvel — Chervil, glas 4: 85
En fin aromatisk kryddört med stor användning. Se kryddschemat!

Hackad Färsk Lök — Shredded Green Onions, glas 4: 75
Kan användas till alla rätter som fordrar lök i en eller annan form. Är synnerligen praktisk att ha hemma eller på landet, där man kanske inte alltid har färsk lök att tillgå.

Mejram — Marjoram, glas 3: 25
Är också en starkt doftande aromatisk ört från medelhavsländerna. Förslag till användning: se kryddschemat!

Oregano, glas 3: 25
Spice Islands Oregano, som kommer från det soliga Kalifornien, har en särdeles fin arom. Smaken är välbekant för alla sydeuropeer och mexikanare. Ingen riktig pizza utan Oregano! Rekommenderas till halstrad fisk, köttfärs, tomater, bröccoli och andra grönsaker. Prova gärna till spagetti och soppor.

Rosmarin — Rosemary, glas 3: 25
De små utsökt doftande bladen är speciellt omtyckta i det italienska köket. Förslag till användning: se kryddschemat!

Salvia — Sage, glas 3: 25
En av de mest kulinariska kryddörterna, outhärlig i de sydligare länderna. Se kryddschemat!

Sesamfrön — Sesame Seed, glas 2: 85
Dessa små sparrisdoftande frön kommer från Guatemala. Prova gärna stekt potatis med Sesamfrö eller tillsätt Sesamfrön brynta i smör till nudlar och vermiceller.

Timjan — Thyme, glas 3: 25
Äter en kryddört med sydlandsk doft. Se kryddschemat!

Vallmofrö — Poppy Seed, glas 2: 85
Små krutblå pärlrunda frön från Indien, som innehåller den milda aromatiska vallmooljan. Vallmofröet används framförallt på vitt bröd och kakor.

Engelska Pepparkvarnar

Njut av pepparns starka och friska smak! Detta kan ni göra genom att använda en riktig kryddkvarn och mala de hela pepparkornen just i serveringsögonblicket — då först kommer de aromatiska men mycket flyktiga oljorna, som finns i pepparcellerna till sin rätt. De vackra engelska kvarnarna i matt teak finns i fyra storlekar:

11: 25 18: — 32: — 34: —

Salter och Seasonings

Arrowrot — S:t Vincent Arrowroot,
glas 2: 85

Stärkelsemjöl från rotstocken på en tropisk växt från S:t Vincent i Västindien. Oumbärlig vid beredning av såser, soppor och stuvningar. Anvisning på glaset.

Beau Monde Kryddsalt — Beau Monde Seasoning Salt, glas 4: 35
Ett välbalanserat och fint komponerat kryddsalt som kan användas vid tillagning av alla slags rätter. Se kryddschemat!

Chili Con Carne Seasoning, glas 3: 25
En mexikansk kryddblandning där vitlök och oregano ger efterklängen.

Delikat Smak-Ton — M S G,
glas 5: 75
Specialbehandlat rent Monosodium Glutamate — ett smaklöst vegetabiliskt ämne, som kan användas i alla rätter för att framhäva och betona råvarans egen naturliga smak. Rekommenderas! Anvisning på glaset.

Epice Riche — "4 kryddor",
glas 3: 25
En blandning av kryddor och aromatiska kryddörter i väl avvägda proportioner — en ny och förbättrad "4 kryddor" komponerad av Tore Wretman, Restaurant Riche, Stockholm. Mycket användbar — se kryddschemat!

Fläskkrydda — Pork Sausage Seasoning, glas 3: 25
Ett vitt kryddpulver speciellt avsett för fläskkött. Absorberas helt av köttet vid tillagning.



En glädjande nyhet är Spice Islands Salladset — pris komplett 19:50, se bild — en trevlig dekorativ hylla med Classic Majsolja, Spice Islands Röd Neutral Vinaigre och Vit Vinaigre med dragonsmak.

Fågelkrydda — Poultry Seasoning, glas 4:35
En specialblandning för fågel.

Grillsalt — Old Hickory Smoked Salt, glas 3:45
En speciell blandning för grillning med egenartad och synnerligen angenäm röksmak. Ombärlig till grillat kött och fisk.

Gumbo Filé, glas 2:50
En blandning av Sassafras och Timjan. Speciellt komponerad för soppor, såser och stuvningar. Anvisning på glaset.

Löksalt — Onion Salt, glas 3:25
Pulveriserad torkad gul lök med extra fint salt. Alltid användbart när man önskar en brytning av löksmak. Mycket bekvämt att ha till hands. Se kryddschemat!

Mei Yen Smaksalt, glas 4:75
Mei Yen är kinesiska för "delikat smak". Hemligheten bygger på ett smaklöst, vegetabiliskt ämne, som har förmågan att accentuera och framhäva rättens naturliga smak. Kan användas vid tillagning av alla rätter — speciellt till grönsaker. Se kryddschemat!

Mörsalt — Meat Tenderizer, glas 3:75
Ett vegetabiliskt ämne, uppblandat med något MSG samt salt. Gör kött och fågel mörare och saftigare samt minskar stektiden. När mörsalt används, skall inte vanligt salt begagnas vid tillagningen. Anvisning på glaset. Se kryddschemat!

Sellerisalt — Celery Salt, glas 3:—
Pulveriserad blekselleri är huvudingrediensen i detta populära kryddsalt. Se kryddschemat!

Spaghetti Sauce Seasoning, glas 4:75
Spaghettkryddan är förträfflig till alla makaronirätter. Recept finns på glaset.

Vitlökssalt — Garlic Salt, glas 3:25
Vitlökspulver tillsatt med extra fint salt. Mycket användbart. Se kryddschemat!

Köp kvalitet — det finns tillfällen i livet då inte ett lågt pris utan den höga kvaliteten måste varar avgörande. *Dit hör kryddorna!*

Willy Maria Lundberg
(Expressen)



Classic amerikanska Majsolja — perfekt för sallader! — flaska 3:75.

Classic Majsolja

Classics amerikanska majsolja är en ren vegetabilisk olja extrastraherad ur finaste majsgröddar. Majsoljan fyller kroppens naturliga behov av fett samtidigt som majsoljans s. k. essentiella eller omättade fettsyror verkar sänkande på blodets kolesterolhalt. Kontroll av kolesterolhalten är av största betydelse i kampen mot åderförkalkning.

Classic majsolja är idealisk till vinaigrettesåser och sallader då den inte har någon som helst bismak. En fördel vid all stekning och grillning är Classicoljans mycket höga brännpunkt, som gör att den ryker föga.

Per flaska 3:75.

VINAIGRETTESÅS

1/3 Spice Islands Vinaigre
2/3 Classic Majsolja
salt, peppar

Börja med att röra ihop vinaiger och kryddor.

Vitlökssmak får man utan besvär genom att använda Spice Islands Garlic Vinaigre.

En extra smakbrytning erhålles genom att blanda i en aning Grey Poupon Fransk Senap.

Pröva gärna med Spice Islands Salad Herbs — blandade kryddörter — i vinaigrettesåsen. Salad Herbs ger salladsåsen en frisk och sommarlätt smak.

Ju längre örterna får dra i såsen — desto bättre smakar den!

Vinaigre

Spice Islands Vinaigre är framställd efter en sekelgammal metod, som gör att vinaigren bibehåller sin bouquet! Den lagras på träfat tills den nått sin rätta mognad och mjuka arom. Pröva med Spice Islands olika vinaigre-smaker när Ni gör dressing nästa gång — att blanda sallad blir en kulinarisk hobby!

Spice Islands

Röd vinvinaigre

Neutral, flaska 1:45
 större flaska 3:25
 Vitlöksarom (Garlic), flaska 1:45
 större flaska 3:25
 Schalottenlöksarom (Eschalot), flaska 1:45

Vit vinvinaigre

Neutral, flaska 1:45
 större flaska 3:25
 Dragonarom (Tarragon), flaska 1:45
 större flaska 3:25
 Basilikaarom (Sweet Basil), flaska 1:45

Bordin à l'Estragon, fransk

1/2 flaska 2:75, 1/4 flaska 1:65



Spice Islands dekorativa Vinaigre-hylla innehåller 4 flaskor med olika aromer. Komplet hylla 13: 50. Spice Islands Vinaigre finns också i större flaskor.

Spice Islands kryddhyllor

inspirerar till att göra matlagningen till en intressant hobby — en hobby som man själv och hela familjen kan ha ständig glädje av. Hyllorna är dessutom dekorativa och skänker en trivsamt prägel åt köket.

Hyllorna finns i 4 olika modeller. Samtliga kryddor, som ingår i kryddhyllorna, är upptagna på mittuppslagets kryddschemat. Vill Ni komponera Er egen kryddhylla — köp då en hylla separat och välj själv ut lämpliga Spice Islands-kryddor.

Kryddhylla med 21 glas

Innehåller samtliga kryddor i kryddschemat på mittuppslaget. Se bilden till höger. Komplet 89: 50.



Kryddhylla med 10 glas

Innehåller Epice Riche, Mejram, Curry, Paprika, Svartpeppar, Sellerisalt, Vitlökssalt, Salad Herbs, Rosmarin och Salvia. Se bilden ovan! Komplet 39: 50, tom 8: 50.

Oändligt påbyggbar kryddhylla

i elegant modell av mahogny. Hyllan kan köpas i sektioner och byggas på till önskad storlek. (Se bild till vänster)

Del 1 innehåller: Epice Riche, Curry, Vitlökssalt, Paprika, Rosmarin, Salad Herbs och Svartpeppar. Komplet 34: —, tom 9: 50.

Del 2 innehåller: Beau Monde, Dragonört, Körvel, Mei Yen Smaktsalt, Mejram, Salvia och Mörsalt. Komplet 34: —, tom 9: 50.



GENERALAGENT FÖR SVERIGE:
 ARVID NORDQUIST H.A.B.