



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare



KRYDDOR, ÖRTER, BLANDNINGAR

1


KRYDDLAGRET
FOR WHOLESALE AND TRADING OF FINE SPICES-HERBS AND GASTROPRODUCTS
Wholesaler & Trader of Fine Spices-Herbs & Gastroproducts

KRYDDLAGRET / THE SPICE TREE, Kraftgatan 15, SE-242 35 Hörby
Tfn: +46-(0)415-153 00, Fax: +46-(0)415-153 02,
E-post: info@kryddlagret.se Internet: www.kryddlagret.se



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR

För genuina finsmakare



KRYDDOR, ÖRTER, SPECIALBLANDNINGAR (Lösvikt, bulk, förpackat)

OBS! Minsta mängd lösvikts kryddor är **2 kg** samt minsta mängd örter/blommor är **1 kg**.

Pga. att världsmarknaden svajar och priserna ständigt går upp och ner på kvalitets kryddor/örter, så i dagsläget är det helt omöjligt att sätta ett fast pris. Vi reagerar direkt uppåt och nedåt, när våra leverantörer justerar sina priser. Vid köp av säckar och större kvantiteter vänligen, begär offert

Alla kryddor packas även i påse(ståpåse eller liggpåse) 1dl. 24st/sort

– Kryddorna packas även i pet-burk med alu. lock 1,75dl. 24st/sort

10-2001	Allroundkrydda EU	paprika, lök, peppar, salt, örter. God till det mesta köttet.	
10-2002	Amerikansk Grillblandning EU	paprika, tomat, lök, salt, vitlök, enbär. God till kraftigt kött.	
10-2003	Angelika rot skuren	Ört som även kallas Kvanne. Den aromatiska roten används bl a som snapskrydda.	
10-2004	Anis hel	Anisens frön används som kryddor i bröd och likör.	
10-2005	Anis mald	Ört som används som brödkryddor. Smaken påminner om dill.	
10-2424	Apelsinbloms blomma	Används som smaksättning i te.	
10-2006	Arrowrot	Arrowrot är smaklös gör den till en utmärkt stärkelse i matlagning, istället för exempelvis mjöl. Vid mjölredning av såser riskerar man alltid att få en mjölsmak på såsen ifall man använder för mycket, en risk som man slipper om man istället använder arrowrot. Dessutom gör användningen av arrowrot istället för mjölredning att såsen behåller sin klarhet, vilket är viktigt exempelvis när man gör rödvinsås.	
10-3005	African Rib med vitt vin EU	paprika, tomat, vitvin, citron, salt, vitlök, socker. God i grytor, som dip eller som marinad.	
10-8010	Aioli med Äkta La Mancha Saffran EU	Lök, vitlök, persilja, salt, socker, saffran, peppar, paprika. God till kyckling eller i fisksoppa.	
10-1906	Amerikansk Salladskrydda EU	Lök, oregano, basilika, persilja, salt, paprika. Cheddararom. God i sallad och i omeletter.	
10-4004	Bruchetta	Tomat, basilika, persilja, oregano, vitlök	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2115	Barking Mad Limepeppar	Svartpeppar, kryddor, citronsyra, salt, socker, veg.olja, limeblad	
10-2009	Basilika skuren	Basilikan är en av de mest populära kryddorna och passar i många olika rätter, speciellt tillsammans med ingredienser som tomat, ost och pasta. Även vissa likörer använder basilika som smaksättare, exempelvis chartreuse.	
10-2678	Basilika mald	Basilika skuren	
10-2010	Bellpeppar grön skuren 2-3 mm Kina	Bellpeppar är en grön torkad paprika	
10-2011	Bellpeppar röd skuren 2-3 mm Kina	Bellpeppar är en röd torkad paprika, mild och rund i smaken	
10-1107	Big Dad´s Roast Blend	Paprika, oregano, spiskummin, basilika, saffran, salt, chillipowder. God i soppor, grytor, marinader.	
10-1001	Biriyani Masala EU	koriander, salt, vitlök, gurkmeja, muskotnöt, svartpeppar, kryddnejlika, spiskummin, kanel Fantastisk till kyckling och ljust kött	
10-3001	BBQ Provence med rödvin EU	Franska örter, salt, paprika, rödvinspulver	
10-0997	BBQ Citron Mix EU	Paprika, salt, vitlök, örter	
10-3103	BBQ Chicken EU	Schalottenlök, ingefära, salt, vitlök, socker, chili, gräslök, szechuanpeppar	
10-2476	Bikarbonat E500	Bikarbonat ingår som viktig ingrediens i bakpulver. När bikarbonatet reagerar med en syra frigörs koldioxid vilket gör att det jäser, bikarbonat fungerar alltså bäst i sammanhang när något syrligt ingår som ingrediens, t.ex. i filmjök.	
10-2385	Biffkrydda EU	Paprika, vitlök, spiskummin, oregano, provensalska örter, salt	
10-2483	Blåklints blommor	Används som smak och färgsättning i te.	
10-2012	Berberere, Etiopisk peppar EU	Universalkrydda som passar till nöt och lammkött	
10-2213	Bockhornsklöver frö hel	Är en krydda som ofta förekommer i curryblandningar, och används ofta i indisk och thailändsk matlagning.	
10-2013	Bockhornsklöver mald	Är en krydda som ofta förekommer i curryblandningar, och används ofta i indisk och thailändsk matlagning.	
10-2624	Bovetekärnor	Har kommit till ny användning genom att det saknar gluten och är därmed ett alternativ för glutenintoleranta (celiaki).	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare




10-2015	Brännässla	Bladen är rika på vitaminer och mineraler. Används i te	
10-5000	Broccoli 2-4 mm	Näringsrik kålväxt	
10-2345	Brödkrydda hel	Anis, fänkål, kummin	
10-2346	Brödkrydda mald	anis, fänkål, kummin	
10-2008	Barbeque blandning EU	Provencalska örter, med inslag av dragon och gräslök, paprika, salt, socker, peppar, bellpeppar	
10-2016	Café de Paris krydda EU	Provencalska örter, schalottenlök, lök, bellpeppar. God till att göra kryddsmör på, i omeletter eller över salladen.	
10-1108	California Fancy Blend	Paprika, tomat, vitlök, purjolök, persilja, salt, socker, dragon, peppar. Allkrydda som passar till det mesta.	
10-2017	Calmusrot skuren	Smakmedel i gin och öl	
10-2598	Cappuccino krydda EU	Rörsocker, kanel, kardemumma, kakao. Gott att strö lite över kaffet eller som extra smaksättning i kanelbullar.	
10-2018	Cassia Kanel hel 8 cm	Kryddan utvinns ur barken som befriats från korklagret	
10-2019	Cassia Kanel hel 40 cm	Kryddan utvinns ur barken som befriats från korklagret	
10-2019c	Cassia Kanel hel 25 cm	Kryddan utvinns ur barken som befriats från korklagret	
10-2513	Chili Ancho mald	Typ av chili med mild hetta samtidigt som den passar utmärkt i soppor och grytor	
10-2514	Chili Chilaca mald	Mild till medium-het rik smaksatt chili. Kallas i färsk form Chilaca	



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare



10-2135	Chili Guajillo mald	En söt, ganska stark chili från Mexiko med en härlig djup röd färg <i>Guajillo Chili</i> ger en mycket bra smak i t.ex salsa, grytor, korv och soppor. Styrka: 5/10.	
10-2515	Chili Chipotle mald	Torkad, rökt jalapeno som ger en tydligt rökig smak och samtidigt lite hetta åt grytor och såser. 15-20.000 scoville Fresh red Jalapeno Chillies dried and naturally smoked with pecan nut wood processing in Mexico, create the typical smoky spicy taste and become to the unique Mexican chillies specialty named Chipotle. It takes 5 kg fresh Jalapeno to process 500g dried smoked chipotle.	
10-2516	Chili Jalapeno grön	Använd vår krossade jalapeno i mexikanska rätter, blanda din egen tacokrydda eller lite hetta på pizzan. Den kan användas till grillsåser, rubbing, glace eller din egen salsa.	
10-2020	Cayennepeppar mald	Samlingsnamn för gruppen spansk peppar	
10-2021	Chili hel 2-3 cm (piri piri)	God i grytor, såser, kyckling, fisk, inlagd i vinäger m m.	
10-2022	Chili hel 4-6 cm	God i grytor, såser, kyckling, fisk, inlagd i vinäger m m.	
10-2023	Chili krossad	Chili kross utan kärna. Används som smaksättning i grytor.	
10-2024	Chili mald	Mald Chili. Används som smaksättning i grytor.	
10-2025	Chili powder (mild & fyllig) USA	olika chilifruktar, kummin, fänkål, salt. Ger en extra sting i maten.	
10-2671	Chili Con carne krydda EU	Chili, paprika, spiskummin, koriander, nejlika, salt, vitlök, peppar.	
10-0002	Chimi Churri krydda EU	Fantastisk som en torr Rib Rub marinad krydda eller varför inte blanda den med olja och använd den som grillolja eller blanda med vinäger och få en fantastisk vinegrett.	
10-8061	Chicago Blend	Apelsin, purjolök, persilja, paprika, vitlök, salt, gräslök. Passar perfekt till kyckling.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-3003	Choco/Chilikrydda med choklad EU	Chokladkakao, chili, salt, socker. God i marinader, säs och grytor. Extra smakupplevelse på fläskfilén.	
10-2512	Citrongräs skuret	Ett ganska hårt och kompakt gräs som har en mycket behaglig citrussmak och används ofta i det asiatiska köket för att ge syrlighet åt wokrätter och grytor	
10-2026	Citronmeliss	Citronmeliss används för sin citrussmak i sallader, drinkar, soppar och såser. Den passar bra till fisk	
10-2027	Citronpeppar EU	Citronpeppar kan användas på stekt kött t ex kotletter men är perfekt som krydda i dressingar av yoghurt, gräddfil eller majonnäs till kyckling- eller tonfisksallad. Du kan också krydda din egen grönsallad med citronpeppar. Många använder citronpeppar till fisk, t ex stekt lax. Den kan också användas till tofu eller pasta!	
10-2511	Citronpeppar Special EU	Svartpeppar, persilja, citronsyra, salt, socker, lök, vitpeppar, vitlök, bellpeppar. Fantastiskt god till kyckling eller fisk men även på sallader, på grönsaker.	
10-2027u	Citronpeppar utan MSG EU	Mer yänlig i smaken än vanlig citronpeppar.	
10-2028	Citronskal skuren 6-8 mm	Används i matlagning och bakning	
10-2029	Citronskal mald	Används i matlagning och bakning	
10-2361	Citronskal krossad 1-2mm	Används i matlagning och bakning	
10-2030	Citronsyra E330 EU	Utvinnis ur omogna citroner.	
10-1104	Cook ó the Walk Blend	paprika, vitlök, koriander, vitpeppar, salt, limeblad, citronsyra, lök	
10-2031	Coquelin grön fågelkrydda. Örtblad. EU	Aromatisk kryddblandning med örter, paprika, peppar, vegetarisk aromat, salt. Passar bra att blanda i olja som marinad till fisk eller i omeletter.	
10-2032	Coquelin röd fågel kryddblandning. EU	Aromatisk kryddblandning med örter, paprika, peppar, vegetarisk aromat, salt	
10-1103	Crazy Ivan's Moon Blend	Tomat, oregano, gräslök, lök, salt, basilika, socker, vitlök, persilja. Passar utmärkt till grytor.	
10-2219	Croc-Jack Rib Rub EU	Lök, vårlök, paprika, salt, rosblomblad, vitlök, persilja, peppar, socker Förvandlar alla till mästaren vid grillen	
10-2033	Curry Husets	koriander, spiskummin, fänkål, senapsfrö, ingefära, bockhornsklöver, chili, muskot, anis	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2034	Curry Bombay	koriander, spiskummin, fänkål, senapsfrö, ingefära, bockhornsklöver, chili, muskot, anis	
10-2035	Curry Engelsk	Medelstark aromatisk curry	
10-2037	Curry Madras	koriander, spiskummin, fänkål, senapsfrö, ingefära, bockhornsklöver, chili, muskot, anis	
10-42513	Curry Malabar	Medelstark/mild aromatisk curry	
10-2039	Curry Ostindisk	Medelstark krydda. Kummin, spiskummin, senapsfrö, ingefära, gurkmeja, bockhornsklöver, chili, muskot, anis, kardemumma	
10-2640	Curry Raz Hanout EU	koriander, spiskummin, fänkål, senapsfrö, ingefära, bockhornsklöver, chili, muskot, anis	
10-2040	Curry Röd Nordindisk	Stark indisk krydda från Indien, passar till höns, fläsk, fisk, ris och såser	
10-2041	Curry Special	Mer aromatisk än våra andra currysorser, Kummin, spiskummin, koriander, gurkmeja, anis,	
10- 42520	Curry Java	Mild och aromatisk curry	
10-2042	Curry Kina (stark)	Stark indisk krydda. Koriander, spiskummin, fänkål, cayennepeppar, ingefära, bockhornsklöver, chili, gurkmeja, muskot, anis	
10-1910	Dallas BBQ	Allkrydda som passar till det mesta.	
10-0012	Dracula Spicemix EU	Cayenne, vitpeppar, örter, paprika, tomat, spiskummin, lök, koriander, salt, socker. Utmärkt som grillkrydda till det mesta kött.	
10-2394	Damiana Skuren	Används i te, frukterna liknas och smakar som fikon	
10-2043	Dillspetsar	Passar till alla typer av fiskrätter.	
10-2044	Dillfrö hela	Del av dillplantan, används främst vid kokning av fisk och skaldjur	
10-2045	Dragon Frankrike	Kryddväxt som används i bl a Bearnaisesås, Hollandaise sås men även vinäger	
10-8011	Dippkrydda Lök & Dill EU	Lök, gräslök, dill, salt. God tillsammans med gräddfil.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR

För genuina finsmakare



10-1105	El Greco kryddmix	Oregano, svartpeppar, mejram, timjan, lök, vitlök, sellerisalt, salt, socker	
10-2046	Enbär hela England	Hela Enbär, används vid produktion av gin och genever	
10-2535	Enbär krossade England	Krossade enbär	
10-2446	Eukalyptusblad skuret	Används i teblandningar	
10-3066	Fina Fisken Krydda EU originalet	Senap, bellpeppar, svartpeppar, lök. Utmärkt till fet fisk, i soppa eller i kall sås.	
10-2047	Fem kryddor Kinesisk blandning EU	Kryddpeppar, kanel, stjärnanis, kryddnejlika, svartpeppar	
10-2048	Fiskkryddblandning Husets EU	Basilika, isop, kyndel, dill, citron.	
10-2049	Fläderblom	Fläder hade förr stort anseende som läkeväxt, enligt Nyman (1867) betraktades den flerstädes som något av universalmicin och dyrkades ibland som en gudomlighet, hyllfrun. Man utnyttjade främst blommor och frukter, men även blad och innerbark användes. Blommorna (<i>Flores Sambuci</i>) fungerade som svettmedel och av frukterna (<i>Baccæ Sambuci</i>) framställdes flädersmos (<i>Rob Sambuci</i>). Frukterna kunde också användas för färgning.	
10-2050	Fransk salladskrydda EU	Oregano, dragon, basilika, körvel, salvia, schalottenlök, rosmarin	
10-2051	Fyra kryddor "Epiche Riche" EU	Utmärkt krydda till Wallenbergare och andra färsrätter, kalvkött, grönsaksrätter, Kinesiska rätter.	
10-2052	Fänkål hel	Hel Fänkål	
10-2053	Fänkål mald	Malen fänkål, används till fisk och brödkrydda	
10-8005	Fiskkrydda med Kräftsmak EU	Tomat, dillfrö, dill, salt, socker	
10-1010	Fiskkrydda Singö EU originalet	Persilja, dill, citron, peppar, sesamfrö, bellpeppar, salt. Fiskkryddan som Berith Eriksson på länsmansudden på Singö komponerade en underbar midsommarafon ute på klipporna. Med utsikt över Ålandshav och fyren Svartklubben. Denna milda, men samtidigt aromatiska krydda är en sann favorit i kryddlagrets arsenal av kryddor och blandningar. Sol inne, sol ute, sol i hjärta, sol på Singö... R.I.P Berith...	
10-1000	Fiskkrydda Kust EU	Persilja, dragon, peppar, vitlök, chili. God till fet fisk eller som kall sås.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-3101	Fransk Grillkrydda EU	Malda franska örter, citronskal, salt, socker. God till fisk.	
10-3104	Grill Special EU	Paprika, spiskummin, äppelbitar, salt, kryddnejlika, oregano	
10-1908	Grillkrydda Honey & Smoke EU	Paprika, peppar, salt, chili, rosmarin	
10-8009	Gratängkrydda med cheddarost smak	Lök, tomat, persilja, paprika, senap, gräslök, schalottenlök, salt, aromer	
10-6661	Grillkrydda-TEXAS BBQ EU	En medel het BBQ krydda...för er som vill ha mer sting	
10-2059	Gourmet flingsalt 1,5kg/hink	Mycket användbart och gott i all matlagning.	
10-2060	Grekisk grill blandning EU	Torkade grönsaker, svartpeppar, msg/salt, socker, vitpeppar	
10-2362	Galangarot skuren	Lätt bitter, brännande, pepparaktig smak. Används till likörer och pepparkakor	
10-2056	Gentianarot	Används bl a som smaksättning i snaps.	
10-2057	Ghurum /Garam Masala EU	Garam Masala är en kryddblandning från norra Indien och som det finns många olika varianter av. En del är lite starkare men alla innehåller koriander, nejlika och kummin. Garam betyder het och Masala blandning. Garam Masala används främst i grytor med fisk, kyckling, lamm eller grönsaker.	
10-2360	Glüwein krydda EU	Anis, pomeransskal, kryddnejlika, Stjärmanis	
10-2058	Glöggblandning EU	kanel, pomerans, kardemumma, kryddnejlikor	
10-2353	Go Cajun Pork, Beef & Lamb EU	Svartpeppar, vitpeppar, örter, lök, vitlök, chili	
10-2354	Go Cajun Fish & Seafood EU	Svartpeppar, vitpeppar, örter, lök, vitlök, chili	
10-2484	Go Cajun Meat (köttkrydda) EU	Svartpeppar, vitpeppar, örter, lök, vitlök, chili	
10-2485	Go Cajun Blackened Beef EU	Svartpeppar, vitpeppar, örter, lök, vitlök, chili	
10-2486	Go Cajun Poultry (fågelkrydda) EU	Svartpeppar, vitpeppar, örter, lök, vitlök, chili	
10-8062	Grannie´s Mix	Svartpeppar, ramslök, paprika, gräslök, purjolök, sesam	
10-8063	Green Point Blendmix	Apelsin, lök, paprika, persilja, vitlök, salt, gräslök, ringblomma, svartpeppar	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2061	Grillkrydda Huset	Paprika, peppar, salt, En allkrydda som du kan använda till allt kött.	
10-2563	Grill & Flinta krydda EU	peppar, chili, paprika, vitlök, spiskummin, oregano, citronarom, prov. örter, msg/salt	
10-8016	Gratängkrydda Piff Mix EU	Lök, tomat, persilja, paprika, senap, gräslök, schalottenlök, msg/salt	
10-2633	Gräslök lufttorkad	Torkad gräslök	
10-2063	Grönpeppar hel	Hel Grönpeppar	
10-2474	Grönpeppar krossad	Krossad grönpeppar	
10-2412	Grönsaksbuljong 100 % vegetarisk. EU	Används som smaksättning i grytor, soppor.	
10-2064	Gulaschkrydda EU	Peppar, chili, paprika, örter, kummin, ingefära, vitlök	
10-2065	Gurkmeja Indien	Aromen påminner lite om ingefära och har en lätt bitter och skarp smak. Gurkmeja används sällan ensam och gör sig bäst tillsammans med curry. Det är gurkmeja som ger curryn dess gula och skarpa färg. Senap och worcestersås innehåller ofta gurkmeja.	
10-8702	Grillmix EU	Olika sorters pepparsorter, salt, paprika, örter	
10-2448	Hagtorn med blommor skuren	Används i te	
10-2066	Hallonblad skuret	Hallonblad, Används i te	
10-002	Harissa	Kryddblandningen använder man till alla typer av rätter, såväl fisk-kött - som grönsaksrätter, och är ett säkert kort till couscous. Den går lika bra att tillsätta under själva tillagningen som att använda som bordkrydda. Oftast avser harissa en säs/röra, men det finns även som torkad kryddblandning. Som bordskrydda blandar man ibland upp harissa med vatten, olivolja och citron för att få en mildare smak och mer flytande konsistens.	
10-2067	Hawaii kryddmix EU originalet	Curry, lök, äpple, paprika, persilja, kryddor, salt	
10-2068	Herbes de Provence EU	Rosmarin, timjan, basilika, kyndel, oregano	
10-2510	Hirsfrö skalade	Används i bröd.	
10-2069	Hibiskusblomma	Används som smak och färgsättning i te.	
10-2495	Hjorthornssalt	Används vid bakning av småkakor och kex.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2071	Hot-Mix orientalisk kryddblandning	Persilja, piri- piri, paprika, spiskummin, oregano, bellpeppar, lök	
10-2363	Humle	Används i öl	
10-2667	Hönsbuljong EU	Används som smaksättning i kycklingsoppor och grytor.	
10-8006	Italiensk Kycklingkrydda EU	Persilja, piri- piri, paprika, spiskummin, oregano, bellpeppar, lök	
10-2073	Ingefära hel Kina	Ingefära har hittills varit mest känd för sina kryddegenskaper: i bakverk (pepparkakor), i efterrätter (ingefärsparon) eller överhuvudtaget i asiatisk matlagning. Redan på 1100-talet anade dock Hildegard von Bingen dess positiva medicinska egenskaper, bl a dess förmåga att väcka aptiten. Men det är först på senare år som ingefärens medicinska egenskaper alltmer har uppmärksammats här uppe hos oss i Norden.	
10-2074	Ingefära mald Kina	Mald Ingefära	
10-2326	Ingefära skuren 2-3 mm Kina	Ingefära är fint till fläskkött, t ex skinkstek och revbensspjäll. Men även i bakverk och i vispad gräddor till fruktdessurter	
10-2566	Italiensk Gourmetkrydda EU	Tomat, vitlök, peppar, oregano, lök, koriander, basilika	
10-2076	Italiensk salladskrydda skuren EU	Persilja, körvel, mejram, citronmeliss, bellpeppar, vitlök, msg/salt	
10-2077	Italiensk salladskrydda mald m vitlök EU	Persilja, körvel, mejram, citronmeliss, dragon, vitlök, msg/salt	
10-2212	Italiensk Salladskrydda med vitlök & paprika EU	Grovskuren krydda med mer struktur och aromatiska smaker, Utmärkt att strö över.	
10-8003	Indien Mix (med russin/äpple) EU	Russin, äpplen, lök, kryddmix	
10-2078	Jasmine blom	Används som smaksättning i te	
10-2217	Jerry Jerk Fish Rib Rub EU	Lök, vårlök, dill, senap, salt, gräslök, vitpeppar. Fantastisk till fisk	
10-2471	Jordgubbsblad skuret	Smaksättning i te	
10-2480	Jägarmix EU	Senap, kummin, persilja, lök, bellpeppar	
10-1112	Kafir Lime Blad hela	Används som krydda i thailändsk mat	
10-2086	Kardemumma Guatemala kapslar	Hela kardemumma kapslar, används i bakverk och Indisk matlagning	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2087	Kardemumma Guatemala mald grön	Malda kardemummakapslar. Används i Indisk matlagning men även i det asiatiska köket.	
10-2676	Karl-Johansvamp skuren 6-9 mm	Passar till all matlagning, god ingrediens i soppor, såser, stuvningar	
10-2411	Kalvbuljong pulver EU	Veg. Olja, animaliskt protein från kalv, arom, msg/salt, soya, jästextrakt	
10-2080	Kamomillblom	Används som smaksättning i te.	
10-3010	Kanel/Apelsin Marinadkrydda EU	Kanel, koriander, paprika, peppar, lök, salt rosmarin, socker, dextrose, veg, arom	
10-2081	Kanel Ceylon hel 10 cm	Ceylonkanel, används i bakverk och i olika maträtter	
10-2082	Kanel Ceylon mald	Ceylonkanel av malda stänger. Används i bakverk och vissa maträtter	
10-2682	Kanel Indonesien mald	Används i bakverk och viss matlagning.	
10-2083	Kardemumma Guatemala kärnor	Hela kardemummakärnor	
10-2084	Kardemumma Guatemala mald	Malda kardemumma	
10-9063	Kitchen Fancy BBQ	Provencalska örter, med inslag av dragon och gräslök, paprika, salt, socker, peppar, bellpeppar. God till en riktig köttbit nöt, fläsk som kyckling.	
10-2038	Kunglig Salladskrydda EU Originalen	Nyhet vårmässan 2008 En oförskämt god grovsuren salladskrydda innehållande: vårlök, zucchini, broccoli, spenat, gröna oliver mm Blivt snabbt allas favoritkrydda	
10-2694	Kyckling/Kalkonkrydda EU	Prov. örter, paprika, lök, peppar, senap, vitlök, persilja, veg aromat, salt	
10-2351	Kyckling Special EU	Dragon, timjan, citronmeliss, bellpeppar, vitlök, persilja, citronolja, msg, /salt svartpeppar	
10-8014	Köttfärskrydda Cevapcici EU	Lök, persilja, peppar, vitlök, paprika, senap, bellpeppar, salt, socker	
10-2088	Kebabkrydda EU	paprika, peppar, lök, vitlök, spiskummin, oregano, prov. örter, salt	
10-2359	Kreüter blandning EU	Allkrydda. Används även som bas i Italiensk salladskrydda	
10-2089	Koriander hel	Hela koriander	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2090	Koriander mald	Mald koriander, används i viss matlagning	
10-2091	Kronobergare snapskrydda EU	Kummin, enbär, fänkål, anis, angelikarot.	
10-2092	Krusmynta skuren	Används till te, sallad, såser och grytor	
10-2093	Kryddmästarens blandning EU	Mejram, salt, timjan, rosmarin, citronmeliss, körvel, persilja, paprika, lök och peppar. Till all slags matlagning där du vill ha en fin smak av örter.	
10-2094	Kryddnejlika Madagaskar hel	Hela kryddnejlikor	
10-2095	Kryddnejlika Madagaskar mal	Malda kryddnejlikor	
10-2096	Kryddpeppar hel	Hel Jumbo kryddpeppar	
10-2097	Kryddpeppar krossad	Krossad kryddpeppar	
10-2098	Kryddpeppar mald	Mald kryddpeppar	
10-2099	Kryddsalt	Smaksatt salt.	
10-2100	Kummin hel	Hel kummin. Används i kryddor men även i bröd, soppor och i ost.	
10-2101	Kummin mald	Mald kummin. Används i kryddor men även i bröd, soppor och i ost.	
10-2184	Kummin Nigella svart	Används i grytor	
10-2102	Kyndel skuren	Skuren kyndel, passar till grönsaksrätter, såser, fisk och skaldjur	
10-8013	Kökskryddan EU	Paprika, spiskummin, chili, basilika, persilja, salt, socker	
10-2103	Körvel skuren	Ger sallader, stuvningar och vissa grönsaks en angenäm smak. Även god på stekta champinjoner	
10-2104	Köttfärskrydda EU	Lök, persilja, peppar, vitlök, paprika, senap, bellpeppar, salt, socker	
10-2386	Köttkrydda EU	Allkrydda som du själv kan lägga till annan krydda i för egen smaksättning. Passar till alla sorters kött.	
10-8015	Köttbullskrydda EU	Basilika, oregano, persilja, lök, peppar, muskotnöt, msg/salt	
10-3068	Lökmix Grov EU	Lök, vitlök, peppar, rörsocker, schalottenlök, salt	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2105	Lagerblad hela sorterade	Hela handplockade lagerblad	
10-2674	Lagerblad skuret 8-10 mm	Ger en mustig smak åt soppor, grytor, marinader, inläggningar och såser	
10-2449	Lakritsrot tjock hel	Används i te eller smaksättning i maträtter, konfektyr, efterrätter, såser, bakverk mm	
10-2106	Lakritsrot tunn hel	Används i te eller smaksättning i maträtter, konfektyr, efterrätter, såser, bakverk mm	
10-2107	Lakritsrot skuren	Används i te eller smaksättning i maträtter, konfektyr, efterrätter, såser, bakverk mm	
10-2106pu	Lakritsrot pulver Iran	Till smaksättning av maträtter, konfektyr, efterrätter, såser, bakverk, mm	
10-2108	Lammkryddblandning Husets EU	Mejram, koriander, salvia, spiskummin, vitlök, s alt	
10-2109	Lammkryddblandning Provence EU	Basilika, rosmarin, pepparmynta, krusmynta, citronmeliss, koriander	
10-2399	Lammkryddblandning Special EU	persilja, körvel, vitlök, schalottenlök, citronarom, svartpeppar, timjan, krusmynta, bellpeppar, salvia, salt	
10-2110	Lavendelblom	Används som smak och färgsättning i te.	
10-2387	Lemon/Dill krydda EU	Citronskal, citronarom, dill, peppar	
10-2567	Lemon/Peppar EU	Citronskal, citronarom, salt, peppar, socker	
10-2111	Libsticka blad skuret	Krydda som används i bl a buljong och soppa	
10-2112	Libsticka rot mald	Krydda som används i bl a i buljong och soppa	
10-2541	Linfrö	Används bl a i bakning	
10-2444	Ljung skuren	Används som färg och smaksättning i te.	
10-8007	Lamm/Fläsk Grillkrydda EU	Salvia, rosmarin, paprika, lök, peppar, chili, msg/salt	
10-8060	London Crispy Style	chili, sesam, ramslök, salt, paprika, pumpafrö, fänkål	
10-2631	Luzern skuren	Används i kryddblandningar	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2114	Långpeppar hel	Har en het, skarp, lite sötaktig smak. Används i curryrätter	
10-2683	Lök gul grovskuren 15-20 mm Kina	Lök grovskuren	
10-2645	Lök gul finsk. 2-3 mm Kina	Lök finskuren	
10-2677	Lök gul granul. 0,2-0,5 mm Kina	Lök malen. Kan användas i köttätter som brukar ha färsk lök i sig.	
10-2673	Lökpulver Egypten	Lökpulver	
10-2118	Löksalt	Salt smaksatt med lök	
10-2120	Malört skuren	Brännvinskrydda	
10-2419	Maskrosblad skuret	Används som smaksättning i te.	
10-2121	Medelhavssalt grovt Frankrike	Grovt Franskt Medelhavssalt OBS! Säljs endast 10 kilos förpackningar	
10-2122	Mejram	Mejram skuren	
10-2123	Mexicana krydda EU	Peppar, paprika, vitlök, spiskummin, örter, salt	
10-2124	Mexikansk Grillblandning EU	Peppar, paprika, vitlök, spiskummin, örter, salt, socker, lök	
10-2125	MSG "smakförstärkare E621	Smaken anses vara en femte grundsmak (utöver sött, surt, salt och beskt) och kallas efter sitt japanska namn för umami	
10-8701	Mozzarella/Tomat Mix EU	Bellpeppar, lök, tomat, vitlök, peppar, provencalska örter	
10-1102	Mulling Apple Spice Mix	New 2009 Perfekt glöggmix till att blanda med äppeljuice	
10-2126	Muskotblomma hel	Hel Muskotblomma, skalet som omger muskotnöten. Används i inläggningar och fiskrätter.	
10-2127	Muskotblomma mald	Mald Muskotblomma, Används i inläggningar och fiskrätter.	
10-2128	Muskotnöt hel	Hel Muskotnöt, används riven i bl a potatismos, stuvad potatis eller till grönsaker.	
10-2129	Muskotnöt mald	Mald Muskotnöt, används i bl a potatismos, stuvad potatis eller till grönsaker	
10-2130	Mörsalt (salt med papaya enzym)	Till mörning av kött. Salta som vanligt, 45 - 60 minuter före tillagning.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR

För genuina finsmakare



10-2119	Malvablom blå	Används som färg och smaksättning i te.	
10-2184	Nigellafrö hela	Nötig, pepprig smak som används i det indiska köket. Gott i grönsaksrätter, bönssoppa eller bröd.	
10-2131	Nyponskal skuren	Används som smaksättning i te.	
10-2132	Nyponskal finskuret	Används som smaksättning i te.	
10-2395	NasiGoreng krydda EU	Torkade grönsaker, kryddor, socker, salt, veg.protein, mjölksocker, lactose msg E621, veg.olja	
10-2133	Oregano Chile	Det är dessa båda som framför allt har använts som krydda på pizza samt smaksättning av tomaträtter.	
10-2684	Oregano mald	Mald Oregano, Använd oregano färsk eller torkad till pasta, pizza, köträtter, sås, stuvning, sallad, tomat- och ost rätter.	
10-2568	Orangepeppar	Paprika, peppar, salt, senap, apelsinskal, msg, apelsinolja	
10-2134	Orientalisk kryddblandning EU	Lök, rosmarin, vitlök, peppar, mejram, basilika, lagerblad, paprika, persilja, salt	
10-3013	Orange/Chili krydda EU	Apelsin, chili, paprika, örter, socker, glykos, salt, arom, grönsaker, E415, citronsyra, E202, E211	
10-8021	Ostkrydda Blue Cheese EU	Ostpulver, lök, salt, arom, vitlök, socker. Underbar till dippa samt att blanda i alla färsrätter och pasta rätter.	
10-8019	Ostkrydda Cheddar EU	Ostpulver, lök, salt, creme fraiche, arom, vitlök, svartpeppar. Underbar till dippa samt att blanda i alla färsrätter och pasta rätter.	
10-8018	Ostkrydda Nacho EU	Ostpulver, lök, salt, creme fraiche, arom, vitlök, svartpeppar, paprika, gurkmeja. Underbar till dippa samt att blanda i alla färsrätter och pasta rätter.	
10-8020	Ostkrydda Parmesan EU	Ostpulver, lök, salt, creme fraiche, arom, svartpeppar gräslök, socker. Underbar till dippa samt att blanda i alla färsrätter och pasta rätter.	
10-8017	Ostkrydda Sour Cream/Onion EU	Dextros, laktos, grönsaker, vassla, grädde, salt, glukossirap, citronsyra, örter. Underbar till dippa samt att blanda i alla färsrätter och pasta rätter.	
10-2388	Portugisisk Fiskrydda	Paprika, lökpeppar, rosmarin, senap, vitlök, persilja	
10-2625	Pumpkärnor hela Jumbo	Hela Pumpkärnor. Gott att ha i sallad, müsli, bröd eller varför inte som snacks!	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-8008	Pastrami krydda EU	Bellpeppar, senap, peppar, vitlök, ingefära, koriander, salt, msg	
10-8012	Pastakrydda Venedig EU	Lök, basilika, peppar, paprika, senap, rosépeppar, oregano, rosmarin, salt, msg. Fantastiskt god på pasta!	
10-1903	Pastakrydda Florence EU	Tomat, chili, lök, cheddarostpulver, salt, socker. Fantastiskt god på pasta.	
10-2169	Pacific Red Spice	Bellpeppar, svartpeppar, vitlök, timjan, ingefära, salt, lök	
10- 2628	Paprika Rökt	Rökt paprika	
10-2670	Paprika Spanien Delikatess 120 asta	Milt Spanskt paprikapulver från TST tillverkad av högkvalitativa paprikafrukter som ger mycket smak och djup färg i maten. Passar till grytor av olika slag framför allt gulasch. Men också till dipsåser, soppor eller till såser av olika slag både till kött- eller fiskrätter.	
10-2136	Paprika Ungern "Kalocsa" Delikatess	Original paprika till Ungersk Gulasch samt Ungersk salami.	
10-2138	Paprika Ungern Rosen	Ungersk Paprika. Lite sötare och kraftigare i smaken.	
10-2139	Paprika Ungern Stark	Ungersk paprika. Starkare än vanlig paprika.	
10-0013	Pescadou Fransk Fiskkrydda EU	Vitlök, peppar, prov, örter, lök, gurkmeja, bellpeppar, anis, fänkål, salt, msg	
10-1101	Pestokrydda Grön	Basilika, parmesanostpulver, lök, salt, oregano, vitlök, svartpeppar	
10-2140	Pastakrydda med vitlök	Oregano, persilja, körvel, schalottenlök, bellpeppar, vitlök, rosmarin	
10-2141	Pepparblandning 5 sorter hel EU	Vit-svart-grön-rosé samt Szechuanpeppar	
10-2494	Pepparkakskrydda EU	Kanel, ingefära, kryddnejlika socker, kardemumma	
10-2144	Pepparmix Maxime EU	Olika sorters peppar.	
10-2145	Pepparmynta skuren	Används i te, godis, gelé men även som krydda till lamm.	
10-2357	Pepparrot mald	Pepparaktig smak som används som krydda.	
10-2146	Persilja skuren 2 mm	Skuren persilja. Används ofta som garnering, i sallader men även utmärkt till grillat kött och grillad fisk. Du kan göra pesto och tabouleh (tabouli) av persilja och persilja tillsammans med vitlök och citron kan du gnugga lamm och kyckling med.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2687	Persilja skuren 5-6 mm	Skuren persilja. Används ofta som garnering, i sallader men även utmärkt till grillat kött och grillad fisk. Du kan göra pesto och tabouleh (tabouli) av persilja och persilja tillsammans med vitlök och citron kan du gnugga lamm och kyckling med.	
10-2147	Persillade Originalen EU	Vår Persillade är originalet från början av 1970-talet, då kryddan först introducerades hos kända snigel restauranger mm i främst Stockholm, men ryktet spreds snabbt och kryddan blev snabbt en favorit "allkrydda" och alla kryddleverantörer har försökt att kupa denna krydda utan framgång, ja, det blir en grön krydda men inte äkta Persillade. Persilja, körvel, vitlök, lök, salt, socker, msg	
10-2148	Persillade Superb Originalen EU	Persilja, körvel, vitlök, schalottenlök, bellpeppar, msg. Passar utmärkt på allt grillat, i grytor, och i sallader.	
10-2147u	Persillade utan MSG EU	Persilja, körvel, vitlök, lök, salt, socker. Passar till grönsaker, fisk, pasta, örtsåser, dressingar eller som bordskrydda.	
10-2150	Piri Piri kross	Liten chilifrukt som används i grytor, såser, marinader för grillad fisk eller kyckling.	
10-2151	Piri Piri mald	Liten chilifrukt som används i grytor, såser, marinader för grillad fisk eller kyckling.	
10-2347	Pizzakrydda	Oregano, rosmarin, svartpeppar, bellpeppar, salt	
10-2152	Pomeransskal hel	Citrusskal snarlik apelsin men med mer bitter och syrligare smak.	
10-2153	Pomeransskal grovskuren	Används i kryddblandningar, te, smaksättning i glögg.	
10-2154	Pomeransskal finskuren	Används i kryddblandningar, te, smaksättning i glögg.	
10-2155	Pomeransskal mald	Används i kryddblandningar, smaksättningar i glögg.	
10-2481	Pommes Frites/stekpotatiskrydda	Paprika, lök, chili, oregano, persilja, körvel, schalottenlök, vitlök, sellerisalt	
10-3014	Potatismoskrydda Grön	Lök, vitlök, olika sorters örter, salt, socker	
10-5003	Purjolök skuren	Används i grytor, soppor.	
10-2469	Rabarberrot skuren	Används som smaksättning i saft, te.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-0007	Ramslök skuren	I Tyskland förekommer ramslök traditionellt som en kryddört i matlagning, som under senare år återfått sin popularitet. Den har en stark smak som påminner om vitlök, till skillnad från vitlöken är det dock de gröna bladen som används. Pga. detta går ramslök i folkmun ofta under benämningen "skogsvitlök". Ramslöken är känslig för värme och bör inte upphettas, då dess smak- och näringsämnen går förlorade. Det mest typiska receptet är ramslöksoppa, i det moderna köket är ramslökpesto ett populärt tillredningssätt.	
10-2355	Ringblomma	Dekorativ blomma som används som krydda i matlagning.	
10-2358	Rosenblomblad Röda	Smaksättning i te, Gott till viltkött bl a björn. men även fin färgsättning i sallad	
10-2390	Rosenblomblad Rosa	Smaksättning i te. Gott till viltkött men även fin färgsättning i sallad.	
10-2410	Rosenknopp Rosa	Smaksättning i te.	
10-2158	Rosépeppar Brasilien	Hel Rosépeppar, gott i sås, till ljust kött som kyckling eller fläskfilé.	
10-2159	Rosmarin Hel Tyskland	Hel rosmarin, passar bra till kött, som vilt eller kyckling.	
10-2160	Rosmarin Grovskuren 6-8 mm	Grovskuren rosmarin, passar bra till kött, vilt, kyckling	
10-2509	Rosmarin Skuren 1-3 mm	Finskuren rosmarin, används som smaksättning i kryddblandningar. Passar bra till kött som vilt eller kyckling.	
10-2161	Rouille EU	Malda prov. örter, paprika, saffran, chili, vitlök. Smaksättning i röra till bl a Fransk fisksoppa, i köttfärs eller dipsås.	
10-2392	Rölleka	Kan förekomma i kryddblandningar men även som dricka inom naturläkemedel	
10-2162	Rönnbär Hela	Används i sylt, gelé.	
10-3006	Rökt Salt Hickory Indien	Livsmedel med röksmak tillhör nog de första "kryddor" som användes av våra förfäder. Inte så konstigt när rökt mat var ett sätt att konservera maten och samtidigt ger det en god smak. The Spice Tree har kombinerat röksmak med bordssalt. Hickory Röksalt ger en karaktäristisk grillarom till kraftiga bön- och ärtsoppor, stek, kyckling, på ägg eller fisk. Ett måste i glacen eller rubbingen för de som gillar röksmak i maten. En favorit hos många!	
10-1900	Rib Rub Krydda EU	Pepparblandning sesamfrö, rosmarin, sellerifrö, salt	
10-2191	Svartvinbärsblad skuren	Används som ingrediens i saft, men även som smaksättning i te.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2163	Saffran Hel 0,5g Spanien La Mancha	Världens bästa saffran! Används främst i lussebullar men även till paella och fisksoppa.	
10-2164	Saffran Mald 0,5g Spanien	Världens bästa saffran! Används främst i lussebullar men även till paella och fisksoppa.	
10-2220	Santa Fe Spice Rub	Lök, zucchini, salt, vitlök, persilja, socker, peppar, curry	
10-2165	Salagou Fransk ört blandning	Fransk Örtkrydda som passar till sallad eller i bröd.	
10-2396	Salsa krydda EU	Chili, paprika, spiskummin, oregano, lök, vitlök, salt	
10-2121	Salt Medelhavs grovt Frankrike	Grovt Franskt Medelhavssalt	
10-2517	Salt Raffinerat Fint	Kristalliserat, vitt, ljusrosa eller ljusgrått, fast ämne som vanligtvis fås från havsvatten eller stenvattningslagringar.	
10-2166	Salvia Skuren	Skuren salvia. Krydda som passar utmärkt till fläsk eller kyckling kött.	
10-3004	Sweet Chinese krydda med curry EU	Ingefära, soja, curry, citron	
10-1100	Sweet Mystery Dessert Mix	Kanel, kryddpeppar, muskotnöt, kryddnejlika, vaniljsocker, socker	
10-2168	Sandel	Kommer från sandelträ. Används till fiskinläggningar.	
10-3102	Svensk Sommarkrydda EU	Gräslök, citron, salt, persilja	
10-2466	Selleriblad skuret	Ger en fantastiskt god smak till både grytor och soppor.	
10-2170	Sellerifrö	Används i potatissallad, till kyckling eller i soppa.	
10-2352	Schalottenlök finskuren	Mild aromatisk smak som används som smaksättning i kryddor men även i grytor och soppor eller varför inte extra piff på potatissalladen.	
10-2636	Schalottenlök grovskuren	Mild aromatisk smak som används som smaksättning i kryddor men även i grytor och soppor eller varför inte extra piff på potatissalladen.	
10-2171	Sellerisalt	Sellerisalt till din egna salladsdressing eller som bordskrydda. Passar även till fisk, ljust kött, köttfärsbiffar/hamburgare och såser. Gott till grillat och i rubbingar!	
10-2172	Senap brun hel EU	Används i kryddblandningar, till inläggningar, beredning av senapspulver till senap och i såser.	
10-2173	Senap Brun Grovmald	Används i olika kryddblandningar och även i bl a indisk matlagning.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2174	Senap Gul Hel EU	Används i kryddblandningar till inläggningar, beredning av senappulver till senap och såser.	
10-2465	Senap Gul Grovmald	Används i olika kryddblandningar och även i bl a indisk matlagning.	
10-2175	Sesamfrö Skalade	Hela Sesamfrö skalade.	
10-2176	Sesamfrö Oskalade	Hela Sesamfrö oskalade.	
10-2177	Szechuanpeppar (Kinapeppar Hel)	Szechuan är ett område i sydvästra Kina där maträtterna är starkare än från övriga Kina. Szechuanpeppar är en av ingredienserna i t ex "five spices". Den doftar citrus och anis och är en viktig krydda i Kina, men populär även här. Fröna rostar i torr stekpanna innan de används och stöts. Används gärna till ankbröst, fläskkött eller i såser.	
10-2178	Sillinläggningskrydda	Paprika, sandel, lagerblad, peppar, citron, kryddpeppar socker, salt. En klassiker hos kryddlagret...	
10-2216	Sloppy Joe Rub Mix EU	Lök, paprika, salt, vitlök, senap, broccoli. En grillkrydda med den rätta grillsmaken, med en lätt ton av rök...	
10-2142	Spicy Curry Grill	koriander, spiskummin, salt, persilja, vitlök, lök, gräslök, purjolök, ingefära, paprika, körvel, muskot, anis, gurkmeja, kardemumma	
10-2179	Solrosfrö Skalade	Skalade solrosfrön. Gott i bl a bröd.	
10-2180	Spaggetini spaghettkrydda EU	Paprika, basilika, rosmarin, oregano, peppar	
10-2181	Spansk krydda EU	Paprika, peppar, vitlök, örter, salt, äppelbitar. Allroundkrydda som passar allt kött.	
10-2182	Spiskummin Hel	Hel Spiskummin. Vanlig krydda i det indiska och mexikanska köket.	
10-2183	Spiskummin Mald	Mald spiskummin. Vanlig krydda i det indiska och mexikanska köket.	
10-2185	Stjärnanis Hel	Hel stjärnanis. Används som krydda, ofta i det asiatiska köket.	
10-2672	Stjärnanis Kross 5-8 mm	Krossad stjärnanis. Används som krydda, ofta i det asiatiska köket.	
10-2186	Stjärnanis Mald	Mald stjärnanins. Används som krydda, ofta i det asiatiska köket.	
10-2149	St. Taylors Cheese Mix	Paprika, chili, cheddarpulver, lök, vitlök, salt, peppar, dragon, socker, persilja, äpple, kakao	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR

För genuina finsmakare



10-2473	Sumak	Används mycket i mat från mellanöstern (t.ex. i turkisk, libanesisk och arabisk matlagning). Bären används torkade, antingen hela eller malda för att ge syrlighet åt allt från kött- eller grönsaksrätter till sallader.	
10-2187	Svartpeppar hel Java	Java Svartpeppar hel. Vanlig smaksättare i mat.	
10-2188	Svartpeppar Kross Java	Java Svartpeppar krossad. Används som smaksättare i mat.	
10-2190	Svartpeppar mald Java	Java Svartpeppar mald. Används som smaksättare i mat.	
10-2627	Taco krydda EU	Chili, paprika, spiskummin, oregano, lök, vitlök, salt	
10-2192	Tandoori Marsala Indien	spiskummin, sandel, muskot, koriander, kryddpeppar, svartpeppar, ingefära	
10-2193	Timjan Tysk Garten Quality	Timjan Garten Quality. T.ex. grönsaksrätter (gärna i kombination med tomat), ägggrätter, fisk, fågel, skaldjur, köttgrjtor, soppor, marinader och såser.	
10-2569	Tomat flarn 6-8 mm Kina	Tomatflakes 6-8mm. Används i kryddblandningar.	
10-2380	Tormentilrot	Används som smaksättning i snaps.	
10-2397	Tzatzikikrydda EU	Dill, vitlök, socker, salt	
10-2691	Tricolore Allkrydda EU	Bellpeppar, svartpeppar, vitlök, chili. Allkrydda som passar till det mesta.	
10-4008	Tuscan Mix med Karl-Johansvamp	Basilika, tomat, schalottenlök, Karl-Johansvamp, lök svartpeppar, salt	
10-0011	Tikka Tikka krydda EU	koriander, spiskummin, vitlök, paprika, Garam marsala, ingefära, mynta, chili, salt	
10-1106	Uncle Paul's Meat Rub	Mejram, socker, timjan, rosmarin, senap, vitlök, spiskummin, koriander, salt, msg	
10-4003	Vilt/Fågel krydda med morot/rödbeta	Persilja, rönnbär, enbär, sellerifrö	
10-2215	Valerianarot Skuren	Skuren Valerianarot	
10-2194	Vallmofrö Blå Australien	Används i kryddblandningar.	
10-2195	Vallmofrö Vita Australien	Används i kryddblandningar.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-2196	Vaniljstång Bourbon 18-20 cm	Används främst i bakverk och desserter	
10-2196R	Vaniljstång Bourbon 3st i Glasrör	Används främst i bakverk och desserter	
10-2196t	Vaniljstång Tahiti Superior Quality	Används främst i bakverk och desserter	
10-2198	Vaniljsocker med 7 % Bourbon vanilj	Socket samt äkta Bourbonvanilj. En klassiker hos Kryddlagret...denna är bara så god.	
10-2632	Vallmoblom	Används i te.	
10-2208	Vitpeppar Finmald	Mald Vitpeppar	
10-0999	Vörtkrydda till bröd EU	Pomerans, kryddnejlika, kanel, ingefära	
10-2199	Viltkryddblandning EU	Krydda för smaksättning av vilt kött.	
10-2470	Violrot Mald	Den skalade jordstammen är luktlös som färsk men violdoftande som torkad. Används som smaksättning.	
10-2200	Violrot Skuren	Den skalade jordstammen är luktlös som färsk men violdoftande som torkad. Används som smaksättning.	
10-2634	Vitlök Finskuren Kina	Finskuren Vitlök, används i kryddblandningar men även i matlagning.	
10-2685	Vitlök Granulerad 0,2-0,5 mm Kina	Vid tillagning kommer hela den mustiga aromen fram. Passar till all slags matlagning där färsk vitlök annars ingår. T ex stekning, grillning, gratinering, marinader m.m.	
10-2635	Vitlök Hyvld Kina	Hyvld Vitlök, används i kryddblandningar men även i matlagning.	
10-2686	Vitlökspulver Kina	Består av torkade och pulveriserade vitlöksklyftor. Används i all matlagning där färsk vitlök kan användas.	
10-2203	Vitlökspeppar EU	Vit-svartpeppar, vitlök, persilja, basilika. En utsökt blandning som är perfekt som efterkrydda att toppa med. God i grytor och i sallader, prova gärna i potatissallad och i gratänger.	
10-2204	Vitlöksalt EU	Salt smaksatt med vitlök	
10-2205	Vitpeppar Hel	Hel Vitpeppar Creamy White	
10-2206	Vitpeppar Grovkross 3-3,5 mm	Krossad Vitpeppar Creamy white.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR

För genuina finsmakare



10-2207	Vitpeppar Grovmald 1,5-2 mm	Mald Vitpeppar Creamy white. Används i bl a vita såser och stuvningar	
10-5002	Vårlök/Spring Onion cut	New 2011	
10-2398	Wok krydda EU	Paprika, chili, spiskummin, oregano, lök, soja, vitlök, veg.buljong, citronsyra, animal/veg.protein.	
10-2623	Zatar krydda	Härstammar från Mellanöstern. Används i arabiska och israeliska köket.	
10-5001	Zucchini skuren/Cut 2-4mm	En given ingrediens i den franska grönsaksröran ratatouille, men passar även bra i wok eller skivad på längden och grillad tillsammans med halloumiost. Passar även bra i soppor och grytor.	
10-0010	Årstiderna (Grönsakskrydda)	Rödbeta, morot, persilja, rosmarin, lök, vitlök, bellpeppar, salt, svartpeppar	
10-2422	Äppelbitar Torkade Kina	Används som smaksättning i te.	
10-2211	Örtsalt med örter EU	Salt smaksatt med örter.	
10-2477	Ört & Vitlökspeppar (Strutskrydda) EU	Vit-svartpeppar, vitlök, persilja, körvel, basilika, dragon, salt	
10-2209	Örtagårdsblandning EU	Provencalska örter, med inslag av dragon och gräslök, MSG	
10-2210	Örtpeppar EU	Svartpeppar, vitpeppar, rosmarin, basilika, kyndel	
10-3002	Ört/medelhavs Blandning EU	Franska örter, salt. God på salladen eller varför inte som extra krydda i köttfärsås.	

SNAPSKRYDDOR

10-3092	Cajsa Vargs Kryddsnaps	Pomeransskal, fänkål, mandel, calmusrot, angelikarot, pepparmynta, kummin, koriander	
10-3093	Dr Nilssons Bitter	Pomeransskal, lakritsrot, stjärmanis	
10-3094	Gammel Dans Bitter	Kardemumma, stjärmanis, pomeransskal. Malört, lakritsrot, kryddnejlika, muskotnöt	
10-2054	Gammel Skånsk	Kummin, koriander, johannesört, gentianarot, calmus	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-3096	Hallands Fläder	Fläder, pomeransskal, citronskal, kanel, kummin	
10-3095	Hökarens Snaps	Kummin, dillfrö, koriander	
10-3097	Jubileums Akvavit	Dillfrö, kummin, pomerans	
10-2000	Jule Snaps	Anis, pomeransskal, kryddnejlika, stjärnanis, fänkål, kummin, koriander	
10-2079	Johannesört	Skuren Johannesört	
10-3098	Jägarbrännvin	Pomerans, mandel, koriander, enbär, lakritsrot, stjärnanis	
10-2359	Kreüter snaps	Stjärnanis, kryddnejlika, pomerans, tormentilrot, lakritsrot.	
10-2091	Kronobergare	Kummin, enbär, fänkål, anis, angelikarot.	
10-3099	Klosterblandning röd	Pomerans, enbär, kryddnejlika, stjärnanis, johannesört	
10-2214	Lundensare	Fläder, pomeransskal, anis, stjärnanis, kryddnejlika.	
10-2120	Malört/Besk	Malört, Ska plockas på bartolomeiinatten, den 24 augusti, då de magiska krafterna är starkast!	
10-3091	O. P. Andersson Snapskrydda	Koriander, kummin, anis, mandel	
10-3090	Skåne Akvavit	Kummin, anis, fänkål	

TORKAD SVAMP – tänk på att 1 kg torkad svamp motsvarar 8-10 kilo färsk svamp

10-2676	Karl-Johansvamp 6-8 mm EU	Passar till all sorts matlagning, god som ingrediens i såser, soppor och stuvningar.	
10-1018	Karl-Johansvamp stora bitar EU	Passar till all sorts matlagning, god som ingrediens i såser, soppor och stuvningar.	
10-1020	Shitake svamp EU	Proteinrik svamp som passar till all sorts matlagning, i såser, soppor och stuvning.	
10-1022	Black Fungus "Kinesisk murkla"	Uppskattad i kinesisk mat för sin krispiga konsistens och som sista ingrediens till många rätter med svamp i. Härlig i sallader, soppor och god att woka. Den har ingen smak för sig, men absorberar kryddor den är kokt med.	



The Spice Tree

ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR För genuina finsmakare



10-1021	Ostronskivling EU	aromatisk och mild smak med brett användningsområde. Ostronskivling passar såväl som ensamrätt som tillsammans med andra råvaror. Den stekta svampen passar utmärkt till olika kött-, vilt-, fågel och fiskrätter samt i soppor och såser.	
10-1026	Champinjoner EU	Champinjoner kan användas råa i sallader, stekas i smör eller olja, marineras, stuvas m.m. Smaken är framträdande mer efter tillagning. De passar också i soppor och grytor.	
10-1019	Kantareller EU	God i soppor, stuvningar eller bara ätas som de är smörstekta!	
10-1028	Tratt kantareller EU	God som kryddsvamp i olika maträtter. Anses ofta vara särskilt god i soppor och såser. Torkad trattkantarell kan malas till svampmjöl och agera smaksättare.	
10-1027	Bland Svamp	Champinjon, Karl-Johansvamp och Ostronskivling. Gott att ha i grytor	




PYRAMID SALT Säljes i Hink om 1,5kg/sort
Förpackat i Kryddburar 1,75 dl. i plåtburk med fönster eller i
petburk.

	10-1011	Flingsalt Chili & Garlic Smak av chili och vitlök. God som smaksättning till potatis, grytor och kött.	
---	---------	---	--



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare






	10-1012	Flingsalt French Herbs Smak av Franska Provencal örter. Fantastiskt god att strö över salladen. Kan även användas i yoghurt tillsammans med färska örter till en god bit kött.	
	10-1016	Flingsalt Lemon Smak av Citron. Perfekt för fina fisken eller blanda tillsammans med citronsaft i yoghurt och ha till den grillade fisken.	
BILD SAKNAS	10-3201	Flingsalt Hickory Röksalt Flingsalt med lätt röksmak. God till det grillade köttet eller varför inte till det vegetariska maten.	
	10-2059	Flingsalt Neutralt Användbart - och gott - i all matlagning.	



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare





	10-1013	Flingsalt Orientaliskt Smak av curry och andra orientaliska örter. Sätter extra piff på grytan med dessa exotiska smaker.	
	10-1008	Flingsalt Pink Lady Ett Rosa Flingsalt färgat med rödbeta. Perfekt att använda som färgning till ljusa såser som dekorativt på bordet.	
	10-1017	Flingsalt Tomat Smak av tomat. God att strö över tomater, på sallader eller som bordskrydda.	



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare



	10-1009	Flingsalt Summer Briz Smak av ringblomma, fläderblom och vårlök.	
	10-1111	Flingsalt Limey Smak av lime. Spännande salt som passar utmärkt till fisk eller strö över salladen.	
BILD SAKNAS	10-1109	Flingsalt Flower of Bali Smak av Apelsin och safflorblommor, ett riktigt Höst salt. Ett spännande salt som passar utmärkt till kyckling.	
BILD SAKNAS	10-3204	Flingsalt Oregano Smak av oregano. God som smaksättning i kötträtter men även dekorativt som bordskrydda.	



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finmakare



GROVT SALT LÖSVIKT/BURK.
Säljs i 2 kg påsar Lösviktspris.
Förpackat i plåtburkar á 250g
vid beställning av plåtburkar skriv B bakom artikelnumret.

10-3039	Apelsin & Tomat Salt Grovt	Fransk Medelhavssalt med innehåll av apelsin och tomatflakes. Passar utmärkt till fläskkött.	
10-3037	Citronsalt Grovt med citronskal samt grovsalt	Fransk Medelhavssalt med innehåll av citronskal. Passar utmärkt till fisk	
10-3036	Chilisalt Grovt med Chilibitar	Fransk Medelhavssalt med innehåll av chilibitar. God på grillköttet eller varför inte smula på ett gott bröd tillsammans med vår egna olivolja.	
10-2059F	Gourmet Flingsalt 1,5kg/hink	Mycket användbart och gott i all matlagning.	
10-3077	Grönsaks salt Grovt med broccoli, zucchini mm	Fransk Medelhavssalt med innehåll av broccoli och zucchini. Passar utmärkt till ugnsgörsakerna.	
10-3042	Hot BBQ Salt	Fransk Medelhavssalt med bruna och gula senapskorn och ramslök.	
10-3105	Höstsalt Grovt	Franska medelhavssalt med rödbeta, morot, franska örter, äpple.	
10-3100	Kryddsalt Grovt med olika sorters Kryddor	Fransk Medelhavssalt med innehåll av olika sorters kryddor. Fänkål, hela senapsfrö, hela svartpepparkorn, spiskummin	
10-1024	Löksalt Grovt med schalottenlök/gul lök	Fransk Medelhavssalt med innehåll av schalottenlök och gul lök., gräslök	
10-3316	Morotssalt Grovt med Morots bitar	Fransk Medelhavssalt med innehåll av morotsbitar.	
10-3041	M: os Bacon salt	Fransk Medelhavssalt med frystorkade baconbitar och röksalt.	
10-3032	Olivsalt Grönt Grovt med Torkade oliver	Fransk Medelhavssalt med innehåll av frystorkade gröna oliver. God i mat muffins tillsammans med prosciutto och mozzarella.	
10-3033	Olivsalt Svart Grovt med Torkade oliver	Fransk Medelhavssalt med innehåll av frystorkade svarta oliver. God i mat muffins tillsammans med prosciutto och mozzarella.	
10-1023	Pepparsalt Grovt med Fem sorters Peppar	Fransk Medelhavssalt med innehåll av fem sorters peppar.	



The Spice Tree


ÄKTA GOURMETKRYDDOR, ÖRTER & BLANDNINGAR

För genuina finsmakare



10-3074	Prinsessalt Grovt med rosblomblad, hibiskus	Fransk Medelhavssalt med innehåll av rosblomblad och hibiskus. Dekorativt till sallad. Färgat med rödbeta.	
10-3315	Rödbetsalt Grovt med Rödbets bitar	Fransk Medelhavssalt med innehåll av rödbetsbitar.	
10-3073	Sommarsalt Grovt med torkade blommor	Fransk Medelhavssalt med innehåll av torkade blommor. Dekorativt till sallad. Fläder och ringblomma.	
10-3037	Svampsalt Grovt med Karl-Johansvamp	Fransk Medelhavssalt med innehåll av torkade Karl-Johansvamp.	
10-1025	Tricoloresalt Grovt med Bellpeppar	Fransk Medelhavssalt med smak av röd och grön bellpeppar.	
10-3020	Tryffelsalt Grovt med tryffelsvamp	Franskt Medelhavssalt med tryffelsvamp samt vitlök	
10-3072	Tångsalt Grovt med havstång	Fransk Medelhavssalt med innehåll av havstång. Kan användas i matlagning t det asiatiska hållet.	
10-3040	Wild Garlic Salt Grovt (ramslök)	Fransk Medelhavssalt med innehåll av ramslök. Passar bra i potatissalladen eller smulad i grytor.	
10-3071	Örtsalt Grovt med Franska örter	Fransk Medelhavssalt med innehåll av Franska örter. Utmärkt att strö över ett gott bröd tillsammans med vår egen olivolja, eller över salladen. Persilja, dill, dragon, oregano.	
10-3043	Rosépepparsalt med jordgubbsbitar	Franska Medelhavssalt med innehåll av rosépeppar och jordgubbsbitar. Passar utmärkt till grillat kött. Ger både sötma och styrka.	

DUSTKRYDDOR: Förpackade i plåtburk med etikett. 1x16 per fp/sort. Lösvikt: 2 kg minsta mängd.

10-1030	DUSTKRYDDA : Perfect Pinch	En Dustkrydda som passar utmärkt att strö över på chips, ha i kall sås, eller ha på grillade grönsaker. Man kan också använda kryddan i pastasås. Innehåller: druvsocker, salt, tomat, chili, paprika, lök.	
---------	-----------------------------------	--	---



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare



10-1031	DUSTKRYDDA : One for All	<p>En Dustkrydda som passar utmärkt till kalla såser till fisk och skaldjur. Eller på rotfruktschips. Går utmärkt att använda på grillade grönsaker eller i pastasås. Innehåller: ostpulver, dill, gräslök, lök, vitlök, grönsaksbuljong, druvsocker, salt, msg,E621, citronsyra, arom.</p>	
10-1032	DUSTKRYDDA: Red Devil	<p>En Dustkrydda som är het. Passar till kalla såser till grillat kött/kyckling. Också till att strö över potatiships. Innehåll: ostpulver, jalapeño, chili, vitlök, salt, druvsocker, peppar</p>	
10-1033	DUSTKRYDDA: Sunny Paris	<p>En Dustkrydda som passar utmärkt till kall sås till grillat, så som kött och kyckling. Även grönsaker. Går även bra att göra kryddsmör på. Innehåll: ostpulver, lök, salt, druvsocker, peppar, persilja, arom</p>	





The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare



”De Lux” KRYDDOR: En exklusiv linje av kryddor som är av högsta toppkvalitet. Udda och sällsynta därför ligger dessa kryddor under ”De Lux” märket.
(Ring eller maila oss för prisuppgift)



OBS! Prisen på dessa annorlunda kryddor är hög i jämförelse mot vårt övriga kryddsortiment.

10-2188	Applewood Smoked Seasalt	Ett Salt som är rökt. Passar väldigt bra till att använda till grillning av kött. Väldigt stark röksmak.	
10-2600	Bourbon Peppar	Bourbon Peppar är en vildväxande peppar. Svår att skörda då frukten växer endast längst ut på nya grenar, på 10-20 meters höjd. Mindre kraftfull än vit och svartpeppar. I Doften kan man ana trä och jordsmak, men också vanilj, citrus och en blommig doft. En frisk och levande smak, inte skarp men däremot intensiv och kvardröjande.	



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finsmakare




10-2601	Monk´s Pepper	Chaste Tree berry är ett annat namn för detta bär. Har en svag peppartön, men med en aromatisk, skarp överton. Har en liten bitter eftersmak. Perfekt till BBQ av fisk och skaldjur	
10-2602	Tasmanian Pepper	En peppar som växer i bergsområden i Tasmanien. Båret innehåller en mängd frön som har en söt smak, som snabbt följs upp av en intensiv smak. Passar till ost, salladsdressing, samt till annan kryddig mat.	



The Spice Tree
ÄKTA GOURMETKRYDDOR,
ÖRTER & BLANDNINGAR
För genuina finmakare



10-2603	Tonka Beans	<p>Tonka beans kommer från Central och Syd Amerika. Den har en stark doft av vanilj, bittermandel, med inslag av karamell, peppar, körsbär, tobak, hö. Användningsområdet är stort, allt från dessert, kakor, till fylliga maträtter, och i tomatsoppa, potatismos. Använd bönan måttligt, och riv den vid användning.</p>	
---------	-------------	--	--