

Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Todo sazonador

Ingredientes:

Sal, pimentón, guindilla, pimienta negra, ajo, coriander, Maltodextrina, cebolla, especias.
Antiaglomerante: E554.

Como se emplea:

Sazonador tradicional y universal para la preparación de carne y comida barbacoa. Da un toque de sabor y suave picor a todo tipo de carne. Sustituye a la sal y pimienta.



Aroma

Ingredientes:

Sal, agentes aromáticos naturales, cebolla, dextrosa, turmeric, Maltodextrina, ácido cítrico, especias.
Potenciador de sabor: E621. Antiaglomerante: E554.

Como se emplea:

Un sazonador para todo tipo de preparación de comida



Barbacoa deluxe

Ingredientes:

Sal, **sal encapsulada**, mostaza, cebolla, pimentón, pimienta negra, guindilla, azúcar, apio, ajo, especias.

Como se emplea:

Este producto es especial para carne empaquetada, mantiene y conserva la carne fresca hasta el momento de cocinarla cuando la grasa de la sal encapsulada se funde. Las hierbas aromáticas proporcionan a los alimentos un sabor característico de la barbacoa.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Barbacoa

Ingredientes:

Sal, pimentón, dextrosa, cebolla, azúcar, pimienta negra, Maltodextrina, romero, aceite vegetal, especias.

Potenciador de sabor: E621. Antiaglomerante: E554.

Como se emplea:

Una propuesta para la barbacoa y otras formas distintas de cocinar. Recomendado para pollo, cerdo, o vacuno.



Bistec a la pimienta

Ingredientes:

Pimienta negra, pimienta blanca, pimienta de Jamaica, pimienta.

Como se emplea:

Un sazonador sabroso para filetes, carne guisada, y hamburguesas. Añade antes de cocinar la carne.



Guisado para carne de caza y vacuno

Ingredientes:

Zanahoria, cebolla, sal, pimentón, tomate en polvo, almidón de maíz, ajo, puerro, agentes naturales aromáticas, perejil, harina de maíz, pimienta rosa, pimienta negra, romero, tomillo, azúcar, albahaca, pimienta de Jamaica.

Antiaglomerante: E554.

Como se emplea:

Esta mezcla ayuda en preparar rápido un buen guisado. Asar 500gr de carne de caza o vacuno (en tacos), 6 dL de agua, 1 dL de la mezcla. Hervir hasta que la carne esté tierna.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Curry para pollo y verduras

Ingredientes:

Sal, pimentón, curry, azúcar, dextrosa, cebolla, aceite vegetal, especias.

Como se emplea:

Un sazonador con un gusto suave de curry.



Empanado

Ingredientes:

Pan rallado, sal, perejil, cebolla, agentes aromáticas naturales, dextrosa, pimienta negra, especias, ácido cítrico
Potenciador de sabor: E621. Contiene gluten.

Como se emplea:

Pan rallado sazonado para empanar carne y pescado.



Empanado al Limón

Ingredientes:

Pan rallado, sal, pimienta negra, perejil, cebolla, ácido cítrico, agentes aromáticas naturales, dextrosa, aromas naturales, especias.
Potenciador del sabor: E621. Contiene gluten.

Como se emplea:

Pan rallado sazonado con un toque de limón para empanar carne y pescado.



Mezcla de vegetales secos

Ingredientes:

Zanahoria, pimiento rojo, cebolla, puerro, apio.

Como se emplea:

Se puede echar a guisados, cazuelas, y otros platos.
Rehidratar en agua fría para preparar salteados.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Eldorado

Ingredientes:

Pimienta negra, mostaza, cebolla, pimiento rojo, perejil, ajo, puerro.

Como se emplea:

Un sazonador colorante que sirve en ensaladas y como guarnición. Sin sal.



Finas hierbas

Ingredientes:

Sal gorda, romero, curry, pimienta negra, albahaca, orégano, ajo, cebolla.

Como se emplea:

El sazonador perfecto para cordero y salmón. Aporta un toque aromático y también esta indicado para la decoración de platos.



Pescado Nórdico

Ingredientes:

Sal, aroma pescado, cebolla, pimiento rojo, pimienta negra, coriander, eneldo, ácido cítrico, especias.

Como se emplea:

Espolvorear sobre el pescado antes de freír o mezclar con nuestro rebozado.



Patatas fritas

Ingredientes:

Sal, tomate en polvo, cebolla, dextrosa, mostaza, maltodextrina.

Como se emplea:

Especial para patatas fritas, asadas... tiene el sabor característico de tomate, mostaza, y un toque de cebolla.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Carne de caza

Ingredientes:

Sal, pimienta negra, cebolla, zanahoria, perejil, tomillo, romero, pimienta roja, albahaca, pimienta rosa, aromas naturales, especias.

Como se emplea:

Una mezcla de hierbas aromáticas con tomillo, albahaca, romero y pimienta rosa. Excelente con carne de caza y también con bistec, entrecot. Pruébalo con patatas asadas!



Pimienta al ajo

Ingredientes:

Pimienta negra, ajo, sal, perejil.

Como se emplea:

Los sabores de pimienta, ajo, y perejil premezclado con sal.



Goulash (sin msg, gluten y lactosa)

Ingredientes:

Cebolla, tomate en polvo, pimentón, sal, agentes aromáticos naturales, harina de maíz, ajo, perejil, pimienta roja, azúcar, pimienta negra, cayena.
Espesante: E1442.

Como se emplea:

Este sazonzador se utiliza para preparar un plato típico húngaro, Goulas.

Para prepararlo freír 1Kg de tacos de carne, añadir 1,5L de agua y 300g de la mezcla. Dejar hervir hasta que la carne esté tierna.

Buen provecho!



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Gourmet

Ingredientes:

Sal, agentes aromáticos naturales, pimentón, sodio citrato, maltodextrina, pimienta negra, ácido cítrico, especias, aceite vegetal.

Antiaglomerante: E554. Espesante: E415, E1442.

**Como se emplea:**

Se utiliza para sazonar cualquier tipo de carne para parrilla, barbacoa o frita. Los agentes aromáticos naturales son únicos en este tipo de sazonador barbacoa – sirven para hacer la carne mas tierna, jugosa, y sabrosa. Sazonar la carne un día antes para obtener el mejor resultado.

SazonÁsador

Ingredients:

Sal, cebolla, maltodextrina, pimentón, azúcar, guindilla, pimienta negra, ajo, especias, ácido cítrico, aceite vegetal. Antiaglomerante: E554.

**Como se emplea:**

Sazonador de barbacoa con un sabor completo y menos contenido de sal.

Parrillero

Ingredientes:

Sal, pimentón, dextrosa, azúcar, harina de maíz, pimienta negra, maltodextrina, guindilla, especias, aromas naturales, romero, aceite vegetal.

Antiaglomerante: E554.

**Como se emplea:**

Se utiliza para aportar un sabor característico a la carne de pollo, pavo, que carecen de sabor propio por sí solas.

Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Parrillero sin ajo

Ingredientes:

Sal, pimentón, maltodextrina, azúcar, dextrosa, guindilla, pimienta negra, harina de maíz, cebolla, aromas naturales, especias.

Antiaglomerante E554.

**Como se emplea:**

Se utiliza para aportar un sabor característico a la carne de pollo, pavo, que carecen de sabor propio por sí solas.

Sin Ajo.

Hierbas y ajo

Ingredientes:

Sal, pimienta negra, ajo, pimentón, cebolla, perejil, dextrosa, hierbas.

Como se emplea:

Buena balanza entre el ajo y las hierbas utilizado para todo asado y frito.



Ensalada italiana

Ingredientes:

Sal, dextrosa, ajo, puerro, cebolla, maltodextrina, perejil, ácido cítrico, aceite vegetal, hierbas.

Antiaglomerante: E554.

Como se emplea:

Excelente para elaborar diferentes tipos de ensaladas con gusto a ajo. Mezclar con vinagre y aceite de oliva, dejar reposar durante unos minutos y aliñar las ensaladas.



Jaeger

Ingredientes:

Mostaza, pimiento rojo, cebolla, pimienta negra, ajo.

Como se emplea:

Proporciona un sabor especial en el pescado a la parrilla y especialmente utilizado para la decoración.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Kebab turco

Ingredientes:

Pimentón, pimienta negra, orégano, comino, coriander, cayena, ajo, turmeric.

Como se emplea:

Un sazónador tradicional diseñado para el kebab turco y la carne en general.



Eneldo nórdico al limón

Ingredientes:

Sal, eneldo, pimienta negra, mostaza, pimiento rojo, ácido cítrico, cebolla, especias, aroma.

Como se emplea:

Un sazónador muy bueno para el pescado. Proporciona un sabor especial nórdico a eneldo y limón. Buenísimo con el salmón!



Pimienta al limón

Ingredientes:

Sal, pimienta negra, mostaza, pimiento rojo, ácido cítrico, aroma, especias.
Potenciador de sabor: E621.

Como se emplea:

Ideal para dar un distinguido sabor a limón con especias a los alimentos, esparciéndolo sobre lomo de cerdo, pollo, los mejillones y cualquier otro tipo de pescado. Nuestro sazónador más popular!



Toque de cebolla

Ingredientes:

Cebolla, sal, pimienta negra. Potenciador de sabor: E621.

Como se emplea:

Un condimento para ensaladas y cualquier plato en que quiere añadir un toque de cebolla.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Popuri de pimienta

Ingredientes:

Pimienta negra, mostaza, cebolla, pimienta roja, especias.

Como se emplea:

Ideal para dar un toque picante distinto. Recomendado para bistec de ternera y cualquier salsa que acompañe al mismo.



Persilada

Ingredientes:

Sal, ajo, perejil, cebolla, pimienta negra.

Como se emplea:

Una mezcla perfecta de ajo, perejil, y sal fina del mar mediterráneo. Sustituye el típico picadillo de ajo y perejil que tanto se utiliza en cualquier guiso. Se recomienda usar con patatas asadas con aceite de oliva o con calamares a la plancha.



Pizza italiana

Ingredientes:

Sal, orégano, pimienta roja, albahaca, pimienta negra.

Como se emplea:

Un sazonador clásico para la pizza. Con el sabor italiano típico de albahaca y orégano. Pruébalo también en las ensaladas con aceite de oliva.



Salsa de pizza

Ingredientes:

Tomate en polvo, azúcar, sal, harina de trigo, pimienta negra, ácido cítrico, guindilla, ajo, orégano, especias.
Espesante: E415.

Como se emplea:

Una mezcla para pizza casera. Combinar 3dl de la mezcla con un litro de agua, agitar hasta que tenga la consistencia de puré de tomate. También está indicado para la salsa boloñesa.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Rebozado al limón sin gluten.

Ingredientes:

Harina de maíz, sal, pimienta negra, pimentón, ácido cítrico, aroma, especias.

Potenciador de sabor: E621.

Como se emplea:

Para rebozar patatas, vegetales, pollo, cerdo...

Especialmente indicado para freír.



Rebozado sin gluten

Ingredientes:

Harina de maíz, sal, pimienta negra, especias. Potenciador de sabor: E621.

Como se emplea:

Para rebozar patatas, vegetales, pollo, cerdo...

Especialmente indicado para freír.



Rebozado picante sin gluten

Ingredientes:

Harina de maíz, sal, pimentón, pimienta negra, ácido cítrico, especias.

Potenciador de sabor: E621.

Como se emplea:

Para rebozar patatas, vegetales, pollo, cerdo...

Especialmente indicado para freír.



Hierbas de Provenza

Ingredientes:

Cebolla, pimiento rojo, perejil, mostaza, ajo, orégano, apio, albahaca, tomillo, estragón, especias, aceite vegetal.

Como se emplea:

Una sinfonía de hierbas. Para toda la cocina dónde se requiere un toque a hierbas. Muy bueno con el cordero.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Bistec asado

Ingredientes:

Sal, cebolla, pimentón, dextrosa, apio, pimienta negra, agentes aromáticas naturales, ajo, puerro, especias. Potenciador de sabor: E621. Antiaglomerante: E554.

Como se emplea:

Un sazonador perfecto para el bistec asado. Pone a la carne tierna y jugosa. Tacos más grandes pueden ser sazonado 24 horas antes de asar.



Pescado y mariscos

Ingredientes:

Tomate en polvo, azúcar, sal, cebolla, dextrosa, eneldo, ácido cítrico.

Antiaglomerante: E554. Espesante: E415.

Como se emplea:

El sabor nórdico original con eneldo y tomate. Para todos tipos de pescado y mariscos, sobre todo el arenque nórdico. Mezcla en salsas frías para las gambas.



Taco mejicano (no MSG, gluten o lactosa)

Ingredientes:

Dextrosa, sal, comino, guindilla, harina de maíz, cebolla, pimentón, coriander, cayena, ajo, especias, ácido cítrico. Antiaglomerante: E554.

Como se emplea:

Una mezcla para la comida mejicana o como complemento picante ideal para todo tipo de carnes.

Por ejemplo: Mezclar 1Kg carne picada, 1,5dl Taco mejicano, 2 dl agua.



Guía de Especias

Sazonadores A - Z

12/08/2009

Tandoori Masala

Ingredientes:

Sal, curry, comino, cebolla, ajo, coriander, pimienta negra, aromas naturales, cayena, jengibre, canela, pimentón, especias, ácido cítrico
Antiaglomerante: E554.

**Como se emplea:**

Mezcla que da un toque de sabor de la India. Para la carne tanto como los vegetales.

Tex-Mex

Ingredientes:

Sal, guindilla, pimentón, pimienta negra, cebolla, azúcar, ajo, cayena, aromas naturales, ácido cítrico, especias.
Potenciador de sabor: E621. Antiaglomerante: E554.

**Como se emplea:**

Un sazonador de barbacoa con un toque más picante.
Estilo típico de la cocina tejana-mejicana.