



## Carmencita safran malt 0,4 g

Brukes som krydder i paella, fiskeretter og lussekatter.

Carmencita spice er en tradisjonsrik krydderleverandør fra Spania, som har eksistert siden 1919. De var det første Spanske firmaet som solgte krydder i glasskrukker, og hadde tidlig fokus på innovasjon, noe som førte til kreasjonen av deres mest kjente produkt Paellero. I dag er Carmencita et av Spanias mest ledende leverandører av krydder og kryddermikser, og deres Peallero er et symbol på Spansk matkultur, både i Spania og i verden for øvrig.

<b>Produktnummer</b>	513506
<b>EPD-nummer</b>	343046
<b>Antall i kartong</b>	15



\* 3 4 3 0 4 6 \*

I Norge er safran mest kjent som en ingrediens i lussekatter til St.Lucia, men den er også en fantastisk smakstilsetter i en rekke kjente matretter som for eksempel Paella, Bouillabaisse og Risotto. Safran er et meget kostbart krydder, og erstattes ofte av gurkemeie.

Safran har, i forhold til andre krydder, en helt unik smaksprofil. Den kan oppfattes som semi-søt og honningaktig, eller bitter med sopp preg. Noen vil også hevde at den har preg av skaldyr i smaken. Dette store spennet i smaksopplevelser gjør safranen til en helt unik smakstilsetter som er allsidig, og kan brukes i all type matlaging.