



(Nytt nr 513514) Røkt paprikapulver sterk 75 g

Eikerøkt paprika full av farge, smak og aroma.

Paprikapulver fra La Vera i Extremadura (vest-Spania) er opprinnelsesbeskyttet, og tørket i en røykeprosess. Paprikaen tørker i 10-15 dager i røyken av ulmende eiketrær, før den finmales. Typen paprika som blir brukt er fra capsicumfamilien, og til pimentón picante (sterk) brukes typene jarnada og jariza.

Produktnummer	513510
EPD-nummer	2907707
Antall i kartong	40



Røkt paprika setter både smak og farge til ris, supper, sauser, gryter og marinader, og ikke minst brukes det i produksjonen av den velkjente chorizoen og den mindre utgaven chistorra. Den er mye brukt i det spanske kjøkken.

Den sterke varianten av Pimentón de la Vera har en pikant ettersmak og bør brukes med omhu om du ikke ønsker en rett med skikkelig krutt i.