



Røkt paprikapulver sterk DOP 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 jarjada og jariza.

Produktnummer	513514
EPD-nummer	5677398
Antall i kartong	20



* 5 6 7 7 3 9 8 *

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.