



## Chef Paul fajita seasoning 142 g

En krydderblending bestående av 15 nøye utvalgte krydder som gir en kraftig sørstatssmak.

Chef Paul Prudhomme er mannen bak en av sørstatenes mest kjente restauranter, i tillegg er han en kjent tv-kokk, forfatter og foreleser. Han har også laget en stor serie med krydder og sauser som selges over hele verden. Alle disse produktene har sitt utspring fra det kreolskinspirerte kjøkkenet i Louisiana, sør i U.S.A. Produktene inneholder kun naturlige ingredienser, det er glutenfritt, uten MSG og tilsetningsstoffer. Disse krydderne er velegnet for de som av helsemessige årsaker ikke skal ha i seg disse nevnte stoffene samt "skjult" sukker. Terje Sandberg har i kokeboken "Friskere Fremtid" laget retter helt uten mel, melk og sukker, og sverger til Chef Paul sitt krydder.

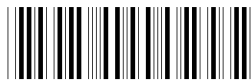
Dette er en krydderblending bestående av 15 nøye utvalgte krydder som gir en kraftig sørstatssmak. Brukes som smaksetter til biff, kylling, kjøttdeig, guacamole, enchiladas og tacos.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet

<b>Produktnummer</b>	514409
<b>EPD-nummer</b>	836528
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 8 3 6 5 2 8 \*