



## Chef Paul meat magic 57 g

En krydderblending med spesielt utvalgte krydder og urter til kjøttretter.

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.

<b>Produktnummer</b>	514441
<b>EPD-nummer</b>	4040754
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 4 0 4 0 7 5 4 \*

Dette krydderet er spesielt tilpasset kjøttretter, men av Chef Paul sine kryddermikser er dette den mest allsidige. Bruk den til alt av kjøtt, kylling, grønnsaker, supper, ris eller pastaretter.

Chef Paul krydder til kjøtt har en fin balanse mellom salt, urter og krydder, med en liten ekstra touch av kummen.