

Eriks karri & limes dressing 255 ml



Smakfull og delikat dressing fra Erik Lallerstedt med mange bruksområder.

Erik Lallerstedt er en av Sveriges mest kjente kokker, og han eier flere restauranter som har blitt tildelt diverse utmerkelser, blant annet en stjerne fra Guide Michelin. 'Eriks ferske dressinger' er hans egne oppskrifter som han til daglig bruker i sine restauranter, og som nå er tilgjengelig for alle. Dressingene produseres av naturlige råvarer av høyeste kvalitet.

Eriks karri & limes dressing er anvendelig mye. Den er utsøkt til de fleste salater, med ulike typer kjøtt; kylling, kalv, skinke, svinekjøtt og roastbiff. Kan med fordel også brukes på skalldyr.

Den tydelige og runde karrismaken avrundes med et velbalansert preg fra frisk lime. Konsistensen er kremaktig og tykk med en delikat gul farge.