



El Yucateco Achiote paste 100 g

Krydderblanding til kjøtt.

Achiote pasta er en blanding av krydder med annattofrø og urter. Annattofrøene vokser på trær man finner på Yucatan-halvøya i Mexico. Det sies at krydder fra annattofrø, var en naturlig ingrediens i Maya-indianerens kulinariske verden. Maya-indianerne krydret kjøttet godt, pakket det inn i bananblader og bakte det mørt i et bål. Krydderblandinger med annattofrø finner man typisk i meksikansk og karibiske retter.

Bruk den til å krydre kylling, biff og svin eller tilbered en klassisk "Cochinita Pibil" ved å gni achiotepastaen på kjøttet og la det stå over natten eller i noen timer. Tacos Al Pastor er en annen klassiker hvor achiote er en essensiell ingrediens.

Pastaen er mild, syrlig og bærer preg av den særegne smaken av annattofrø. Achiote har en pepperaktig aroma og en nøtteaktig smak. Den gir en dyp rød farge og brukes tradisjonelt i sauser og marinader.

Produktnummer

192311

EPD-nummer

5169727

Antall i kartong

60

