

(Nytt nr 513514) Røkt paprikapulver sterk 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 jarnada og jariza.

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.

Produktnummer	513510
EPD-nummer	2907707
Antall i kartong	40

2907707

Oluf Lorentzen