



Røkt paprikapulver søt DOP 5 kg

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 dulce (søt) brukes typene bola og jarnada.

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 søte og milde varianten av Pimentón de la Vera har et bredt bruksområde ettersom den ikke så lett overdøver andre smaker, men gir en fin farge og ekstra aroma.

Varenr.	513513
EPD nr.	
Antall i kartong	1

