

# FOODSERVICE

**KRYTA**  
KRYDDERIER



 **daba**

# Velkommen

Pr. 1. oktober 2017 er Anita Dietz Lykkegaard blevet en del af Krytas team, hvor hendes opgave vil være at medvirke til at styrke Krytas sortiment indenfor catering.

Anita er stifter af tang-virksomheden Dietz Seaweed, der 1. september 2017 fusionerede med Dansk Tang. Hun er fortsat partner i virksomheden, men har ikke længere sin daglige gang dér.

Anita Dietz Lykkegaard er oprindeligt uddannet kok i Vendssyssel, hvor hun kommer fra. Sidenhen uddannede hun sig til kostvejleder og er forfatter til bogen "Rimelig rå" og senest medforfatter til bogen "Tang - Et hav af mad".

Med Anitas erfaring med udvikling af nye produkter og opskrifter kombineret med hendes tidligere virke som selvstændig og hendes gode kontakt til foodservice-branchen ser vi frem til et godt samarbejde, der vil styrke Krytas profil på cateringområdet.

"I min første tid hos Kryta har jeg bl.a. haft fokus på at udvikle tørpestoer, samt lave dette spændende katalog med masser af nye produkter og opskrifter. Håber at I vil tage rigtig godt imod det".



Anita Dietz Lykkegaard



Account manager  
**Anita Dietz Lykkegaard**  
Mobil: +45 28 78 65 63  
adl@kryta.dk

Salgs- & marketingchef  
**Brian Pedersen**  
Mobil: +45 40 15 71 01  
bp@kryta.dk

Key account manager  
**Carl-Erik Larsen**  
Mobil: +45 27 80 58 99  
cel@kryta.dk

Direktør  
**Niels Christensen**  
Mobil: +45 40 42 89 58  
nc@kryta.dk

Kundeservice  
**Tina Brix Petersen**  
Mobil: +45 24 79 37 98  
Tlf. +45 46 75 60 01  
tbp@kryta.dk

# Kryta

Kryta leverer krydderier, krydderiblandinger og funktionelle ingredienser til levnedsmiddelindustrien i Danmark, Sverige, Norge og på Island. I kraft af stor fleksibilitet i produktionen er vi leveringsdygtige til såvel store som mindre kunder.

Med udgangspunkt i ca. 700 forskellige krydderier og ingredienser udvikler Kryta kundespecifikke blandinger i tæt samarbejde med vores kunder. Foruden grossister leverer vi til producenter inden for følgende fødevarerområder:

- Kød
- Fisk
- Fjerkræ
- Mejeri
- Bageri
- Færdigretter
- Salater
- Saucer / dressinger

Kryta blev grundlagt i 1955 og har domicil i Roskilde, der huser produktion og distributionsfaciliteter. Lageret er beliggende i Glostrup. Kryta er en del af Alsiano A/S, som driver handels- og agenturvirksomhed inden for råvarer til bl.a. fødevarerindustrien, farmaceutisk industri, helsekost, fermentering, kosmetik og en række andre industrier i Norden. Tilsammen tæller Alsiano og Kryta over 40 ansatte.



# Kvalitetssikring

For at sikre vores kunder produkter af høj og ensartet kvalitet arbejder vi tæt sammen med vores leverandører og rejser jævnligt ud, og besigtiger produktion og dyrkning. Vi stiller krav til vores leverandører om at produkterne dyrkes og håndteres rigtigt for at opnå den bedste kvalitet, samt at produktionen sker under ordentlige forhold.

Kryta er kontinuerligt på jagt efter nye spændende produkter, og vi benytter derfor også vores rejser til at søge efter nye kvalitetskrydderier og -ingredienser, som kan bruges i vores produktion.



# Indhold

4	Kryta	14	Peber
5	Tørpestoer	15	Dekorations krydderier
6	Barbeque & rubs	15	Nordiske krydderier
7	Supper	15	Krydderier
8	Marinader Hela Gusto	17	Blandingskrydderier
10	Bageriprodukter	19	Krydderurter
12	Økologiske krydderier	19	Frysetørrede krydderurter
14	Chili		

En stor del af køkkenudstyret der er brugt på vores billeder i dette katalog er venligst udlånt af Ken Storkøkken A/S.



# Tørpestoer

Varenr.	Produkt	Volumen
5801	Pesto rød tørpesto	560 gr. dåse
5802	Pesto grøn tørpesto	260 gr. dåse
5803	Pesto gul tørpesto	540 gr. dåse



## Nye tørpestoer fra Kryta (allergenfri)

Vi har udviklet tre nye pestoer. De nye tørpestoer går hånd i hånd med mindre madspild. Det gør de fordi man kun blander den mængde pesto man ønsker at bruge, og resten gemmes i dåsen, som holder sig tør og har en lang holdbarhed.

Pestoerne bruges på den måde, at man kommer den ønskede tørblending op i en skål og blander med vand og olie efter eget valg. De anbefalede forhold står på hver dåse. Man kan naturligvis sagtens komme ekstra vand eller olie i, hvis man ikke ønsker pestoerne så faste som vi anbefaler.

Vi har udviklet tre varianter med helt forskellige smage. Alle tre pestoer er lavet med solsikke kerner. Kan også bruges sammen med cremefraiche eller ymer til en dressing.

## Grøn pesto

Denne pesto skal ikke sammenlignes med en almindelig basillikum pesto, for det er den på ingen måde. Den har en god smag af ramsløg, hvidløg og lidt rosmarin. God til fisk, oven på en oksesteg eller til røget kød.



## Gul pesto

En helt anderledes pesto end vi har set før. Dette er en lidt sød pesto, med smag af gulerod, fennikel, hvidløg og rød paprika. God til ost, kylling, dressing, tapas.



## Rød pesto

Smager kraftigt af soltomater, med lidt chili og persille i. God sammen med kylling evt. inde i et kyllingebryst, tapas retter, til nye kartofler og pasta retter.



# Barbeque & rubs

Varenr.	Produkt	Volumen
9190	Barbecue Hot	500gr. tindåse
9188	Barbecue smoked	500gr. tindåse
9201	Spice rub Allegra	500gr. tindåse
9202	Spice rub Lyna	500gr. tindåse
9200	Spice rub Rossa	500gr. tindåse
9203	Spice rub Serafina	500gr. tindåse
9189	Sweet Barbecue	500gr. tindåse
9199	Pull pork rub	600gr. tindåse

Giv dit kød ekstra smag ved at marinere det, inden du griller. Marinadens trækketid afhænger af, hvilken marinade du bruger, og hvad du vil have ud af den. Skal kødet have mere smag, være ekstra saftigt eller perfekt mørt? Heldigvis behøver det ikke være enten eller. Krytas følgende råd til marinader og rubs kan sagtens forenes.

## Frembring kødets gode smag

En Dry Rub er en blanding af tørre krydderier, som masseres ind i kødet og giver et lag på kødet. Kødet kan f.eks. marineres i en dry rub i flere timer for, at krydderiernes aroma trænger ind i kødet. Man kan også marinere kødet med en dry rub lige inden tilberedning.

Oftest bruges en dry rub frem for en våd marinade eller en BBQ sauce.

I flere dry rubs tilsættes salt og sukker (f.eks. rørsukker, brun farin). Saltet udtrækker væde fra kødet og sukkeret giver karamelliseret skorpen.

Varenr.	Produkt	Volumen
9193	Chili ancho flakes	300gr. tindåse
9194	Chili chipotle flakes	300gr. tindåse
9192	Chili El Grande pulver	400gr. tindåse
9191	Chili mix	400gr. tindåse
9205	Grillsalt peber & salt	600gr. tindåse
9195	Italien seasoning	400gr. tindåse
9197	Lime & Dild seasoning	400gr. tindåse



– et stærkt krydderi med chili og lakrids, for den flammende fornemmelse

– en smuk kombination af tomat og rosmarin, for et blødt og nænsomt kærtegn

– et krydderi med chokolade, for den muntre stemning

– et mix af røget paprika, oregano og hvidløg, for en sydamerikansk stemning

En typisk Sydstats Dry Rub indeholder f.eks. chili-, cayenne-, hvidløgs-, sennep-, løgpulver, paprika, salt og peber. Mængden af de forskellige krydderier kan varieres efter eget ønske og hvor meget spark der skal være i rubben.

Dog skal man altid huske, at smage på dry rubben, når man blander en ny for, at se om krydderierne matcher hinanden.



# Supper

Varenr.	Produkt	Volumen
167173	Asparges creme suppe	3kg. pose
160967	Champignon creme suppe	3kg. pose
162517	Gullash creme suppe	1kg. pose
163470	Kartoffel creme suppe	3kg. pose

Varenr.	Produkt	Volumen
167215	Løgsuppe zwiebelsuppe Instant	3kg. pose
167841	Tomat creme suppe	3kg. pose
756403	Hummer creme suppe	700gr. bønne



## Tomat suppe

### Ingredienser:

1 liter vand  
Evt. ½ dl piske fløde

### Krydderier og ingredienser:

100 gr. Hela Tomat creme suppe Instant.

### Tilberedning

Kom koldt vand i en gryde. Tilsæt tomat suppe pulveret og kog det op i 5 min.  
Tilsæt evt. piskefløde, hvis du gerne vil gøre suppen rund og blød. Kog suppen igen i 5 min.

Klar til servering.

Pynt evt. med cremefraiche eller Trutex (kødfiber, ristet i ovnen som bacon)

## Kartoffel creme suppe

### Ingredienser:

1000 gr. blandet fars  
1500 gr. porre skåret i ringe  
3000 ml vand  
750 gr. flødeost

### Krydderier og ingredienser:

250 gr. Hela Kartoffelcremesuppe Instant.

### Tilberedning

Farsen brunes og porre tilsættes og svitses sammen med farsen. Derefter hældes vand over, og det hele røres sammen med Hela Kartoffelcremesuppe Instant. Blandingen koges op og flødeost tilsættes. Lad suppen simre i ca. 15 minutter under omrøring.



# Marinader - Hela Gusto

Hela Gusto er meget velegnet til både panderetter og til retter der tilberedes i ovn. Hela Gusto produkterne er desuden meget nemme at anvende til alle former for convenience retter.

Varenr.	Produkt	Volumen	Mængde	Kommentar
239275	Hela Gusto blance	3kg. spand	100g / 1ltr.	Krydret lys smag
239372	Hela Gusto champignon	3kg. spand	100g / 1ltr.	Krydret med svampesmag
239451	Hela Gusto Hongkong	3kg. spand	100g / 1ltr.	Asiatisk inspireret
239291	Hela Gusto hvidløg	3kg. spand	100g / 1ltr.	Med hvidløgssmag
239311	Hela Gusto Italia	3kg. spand	100g / 1ltr.	Krydret med urter
239171	Hela Gusto karry	3kg. spand	100g / 1ltr.	Mild krydret karrysmag
239364	Hela Gusto pikant	3kg. spand	100g / 1ltr.	Rød krydret
239135	Hela Gusto purløg	3kg. spand	100g / 1ltr.	Med masser af purløg
239402	Hela Gusto puszta	3kg. spand	100g / 1ltr.	Spicy paprikasmag

## Panderet med grøntsager og paprika

Kg	%	Varenummer
2,500	50,0	Svinekød, fersk i tern
2,000	40,0	Jullienne mix
0,500	10,0	HelaGusto Puszta 3 kg spand <b>239402</b>
5,000	100,00	Total

### Arbejdsgang:

Svinekødet og grøntsager blandes med HelaGusto Puszta og kommes derefter i salgsemballagen.

### Tilberedning:

Det marinerede svinekød og grøntsager steges under omrøring på en varm pande. Derefter tilsættes vand, mælk eller fløde og retten varmes igennem.



## Panderet med grøntsager og karry

Kg	%	Varenummer
2,500	50,0	Fjerkræ i tern
1,500	40,0	Jullienne mix
0,500	10,0	HelaGusto Karry 3 kg spand <b>239171</b>
5,000	100,0	Total

### Arbejdsgang:

Fjerkræ i tern blandes med HelaGusto Karry og kommes i salgsemballagen.

### Tilberedning:

Det marinerede fjerkræ og grøntsager steges under omrøring på en varm pande. Derefter tilsættes vand, mælk eller fløde og retten varmes igennem.





# Panderet med oksekød og grøntsager

Kg	%	Varenummer	
2,500	50,0	Oksekød, fersk i strimler	
2,000	40,0	Wokblanding	
0,500	10,0	HelaGusto Puszta	3 kg spand <b>239402</b>
5,000	100,00	Total	

## Arbejdsgang:

Svinekødet og grøntsager blandes med HelaGusto Puszta og kommes derefter i salgsemballagen.

## Tilberedning:

Det marinerede oksekød i strimler og grøntsager steges under omrøring på en varm pande. Derefter tilsættes vand, mælk eller fløde og retten varmes igennem.



# Bageriprodukter



Varenr.	Produkt	Smagsretning	Mængde
DA046	Gourmet Brød	Grundopskrift til fremstilling af kuvertbrød.	25kg. sæk
DA030	Is vaffelmix	Bageriblanding til isvafles	25kg. sæk
DA005	Is vaffelmix	Bageriblanding til isvafles	5kg. sæk
DA023	Kvik Cold creme	Bagecreme til wienerbrød og linsjer eller til konditorcreme	25kg. sæk
DA021	Kvik Cold creme	Bagecreme til wienerbrød og linsjer eller til konditorcreme	5kg. sæk
DA049	Muffins Mix	Mix til muffins	25kg. sæk
DA047	Stabimol Super-frost	Element til brød på frost	10kg. sæk
DA032	Topping Cream	Topping Cream til kager, cremer, fromager, is m.m.	10kg. sæk
DA004	Topping Cream	Topping Cream til kager, cremer, fromager, is m.m.	5kg. sæk
DA083	Hjerte & Pandekagemix	Bageriblanding til spise vafles og pandekager	5kg. pose
DA020	Hjerte & Pandekagemix	Bageriblanding til spise vafles og pandekager	10kg. sæk
DA025	Fluffy Powder	Fluffy Powder til en færdig flødecreme eller en konditorcreme	12kg. sæk
DA003	Fluffy Powder	Fluffy Powder til en færdig flødecreme eller en konditorcreme	5kg. sæk

DABA A/S producerer og leverer bageriblandinger, råvarer og krydderier til bageri industrien. Mere end 50 års erfaring i branchen sikrer at vi kan levere kvalitetsprodukter, der er blandt de absolut bedste på markedet. Kunden er altid i centrum hos DABA, og vi gør alt hvad vi kan for at opfylde vores kunders ønsker og behov.

## Orange sun - Lemon sun

Varenr.	Produkt	Volumen
240100	California Sun Orange	400gr. dåse
240101	California Sun Lemon	400gr. dåse

Bruges til mousser, dressinger, youghurter, frugt supper, desserter og andre steder man ønsker et tvist af appelsin og citron smag.



Orange sun

Lemon sun



## Vafles med smag af vanilie

Blandingen/opskriften kan også bruges til pandekager!

100 gram Vaffelmel  
1 dl. vand.

### Tilberedning

Pisk sammen, dejen klumper ikke. Lader du dejen stå længe, kan du med fordel tilsætte lidt ekstra vand.

# Bageriprodukter



Varenr.	Produkt	Smagsretning	Mængde
402300	Brunkage krydderi	Mix til brunkager	1kg. pose
DA014	Fedt til chokolade hakket	Til udsmeltning i chokoladeovertræk	5kg. pose
DA540	Fedt til chokolade uhakket	Til udsmeltning i chokoladeovertræk	25kg. sæk
DA041	DABA BB-28	Erstatning for sødmælkspulver eller skummetmælkspulver	10kg. sæk
DA040	DABA BB-28	Erstatning for sødmælkspulver eller skummetmælkspulver	25kg. sæk
DA045	DABA PT-30	Erstatning for sødmælkspulver eller skummetmælkspulver	25kg. sæk
DA017	DABA sprayfedt	Til indfedtning af bageplader, forme, stegepander	500ml. dåse
DA053	DABA Scones mix	Mix til scones	15kg. sæk
DA001	DABA Scones mix	Mix til scones	5kg. sæk
DA050	Delikat	Kagemix til fremstilling af lagkage- og rouladebunde	15kg. sæk
DA002	Delikat	Kagemix til fremstilling af lagkage- og rouladebunde	5kg. sæk
418208-1	Honningkagekrydderi	Grundopskrift til honningkager	1kg. pose

## Gourmet brød

Ønsker man brødet med mere smag, vil vi anbefale at tilsætte 1 dl. **tør pesto fra Kryta**.

**Ingredienser** 25-30 stk  
 8-10 gram gær  
 7 dl vand  
 3 dl kærnemælk  
 2 tsk salt  
 1700 gram Gourmet brød blanding.

### Tilberedning

Start med at komme tempereret vand i røreskålen. Tilsæt gær. Rør rundt. Derefter tilsætter du resten af ingredienserne. Rør dejen ca 15 min, eller til bunden løfter sig. Stil dejen i køleskabet natten over.  
 Spray evt. skålen med sprayfedt inden dejen kommes i.  
 Tag dejen ud næste morgen og lad den stå og hvile i ca 2 timer. Vend dejen ud på bordet, og form til små brød eller boller.  
 Inden bagning spray bollerne med **Daba sprayfedt**.  
 Pynt med krydderier efter ønske.

Daba sprayfedt



# Økologi er en mærkesag for Kryta

**Til dig der har økologi som hjertesag, tilbyder Kryta et bredt sortiment af økologisk certificerede krydderier og krydderurter samt en række spændende blandingskrydderier, der kan sætte smag på dine økologiske produkter.**

Det er vores altid gældende målsætning at udvikle vores sortiment indenfor økologi med endnu flere krydderiblandinger og varianter. Kryta har i dag et stort sortiment af økologiske varer, men derfor mener vi ikke at vi skal hvile på laurbærrene.

# Økologiske krydderier

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Dåser</b>		
357686	Øko All round	700gr. dåse
357236	Øko basilikum	140gr. dåse
357269	Øko fennikelfrø hel	400gr. dåse
357279	Øko hvidløg granuleret	600gr. dåse
357278	Øko hvidløgpulver	500gr. dåse
357347	Øko kanel stødt	400gr. dåse
357685	Øko karry madras	450gr. dåse
300402	Øko løgpulver	700gr. dåse
357312	Øko oregano	70gr. dåse
357322	Øko paprika rosen	500gr. dåse
357336	Øko peber hvid hel	550gr. dåse
357338	Øko peber hvid stødt	500gr. dåse
357330	Øko peber sort hel	550gr. dåse
357374	Øko peber sort knust grov	400gr. dåse
357332	Øko peber sort stødt	500gr. dåse
357376	Øko rosmarin skåret	300gr. dåse
357259	Øko spidskommen stødt	450gr. dåse
<b>Poser</b>		
300341	Øko allehånde stødt	1kg. Pose
300243	Øko anisfrø hel	1kg. Pose
300236	Øko basilikum skåret	1kg. Pose
300246	Øko bukkehorn stødt	1kg. Pose
300251	Øko chili minced 1-3 mm	1kg. Pose
300249	Øko chili stødt	1kg. Pose
300265	Øko dildspidser	1kg. Pose
300396	Øko enebær hel	1kg. Pose
300269	Øko fennikelfrø hel	1kg. Pose
300260	Øko gurkemeje stødt	1kg. Pose
180741	Øko gyros	1kg. Pose
300279	Øko hvidløg granuleret	1kg. Pose
300278	Øko hvidløgpulver	1kg. Pose
300272	Øko ingefær stødt	1kg. Pose
300274	Øko kardemomme stødt	1kg. Pose
180685	Øko karry	1kg. Pose

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Poser</b>		
300282	Øko kommen hel	1kg. Pose
300250	Øko koriander hel	1kg. Pose
300252	Øko koriander stødt	1kg. Pose
180745	Øko kylling krydderi	1kg. Pose
300308	Øko laurbærblade hel	1kg. Pose
300401	Øko løg granuleret	1kg. Pose
300354	Øko løg kiblede	1kg. Pose
300287	Øko merian skåret	1kg. Pose
300295	Øko merian stødt	1kg. Pose
9908	Øko mexico mix	1kg. Pose
300289	Øko muskatblomme	1kg. Pose
300292	Øko muskatnød stødt	1kg. Pose
300302	Øko nelliker stødt	1kg. Pose
300312	Øko oregano skåret	1kg. Pose
300328	Øko paprika flager grøn	1kg. Pose
300329	Øko paprika flager rød	1kg. Pose
300322	Øko paprika rosen	1kg. Pose
300326	Øko paprika stærk	1kg. Pose
300336	Øko peber hvid hel	1kg. Pose
300338	Øko peber hvid stødt	1kg. Pose
160736	Øko peber mix	1kg. Pose
300335	Øko peber sort fin knust	1kg. Pose
300330	Øko peber sort hel	1kg. Pose
300374	Øko peber sort knust grov	1kg. Pose
300332	Øko peber sort stødt	1kg. Pose
300380	Øko persille skåret	1kg. Pose
9910-1	Økologisk pull pork	1kg. Pose
300234	Øko ramsløg	1kg. Pose
300376	Øko rosmarin skåret	1kg. Pose
300383	Øko salvie skåret	1kg. Pose
300344	Øko sennepsfrø hel	1kg. Pose
300345	Øko sennepsmel	1kg. Pose
300259	Øko spidskommen stødt	1kg. Pose
300387	Øko timian skåret	1kg. Pose



# Chili



Ancho Flakes



Ancho - stødt



Cayennepeber



Chili - hel



Chili - minced



Chili - stødt



Chili powder-mix



Chipotle Flakes



El Grande

# Peber



Citronpeber



Dekorationspeber - hel



Grøn malabar peber



Peber hvid - hel



Peber hvid - knust



Peber hvid - stødt



Peber sort - hel



Peber sort - knust / fin



Peber sort - knust / grov



Peber sort - stødt



Rosapeber

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Dåser</b>		
5716	Cayennepeber	500gr. dåse
5720	Chili knust	400gr. dåse
5719	Chili stødt	500gr. dåse
5804	Tex Mex m/røg & chili	600gr. dåse
<b>Tindåser</b>		
9193	Chili ancho flakes	300gr. tindåse
9194	Chili chipotle flakes	300gr. tindåse
9192	Chili El Grande pulver	400gr. tindåse
9191	Chili mix	400gr. tindåse
<b>Poser</b>		
1125-1	Chili Ancho Flakes	1kg. pose
1124-1	Chili El Grande stødt	1kg. pose
5012	Chili hel 3-4 cm	500gr. pose
5508	Chili knust	1kg. pose
1097-1	Chili powdermix	1kg. pose
5507	Chili stødt	1kg. pose
191743	Tex-Mex med røg & chili	1kg. pose

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Dåser</b>		
5765	Hvidløgspeber	600gr. dåse
5811	Peber hvid hel	600gr. dåse
5810	Peber hvid knust grov	600gr. dåse
5809	Peber hvid stødt	500gr. dåse
5898	Peber med citron smag	500gr. dåse
5855	Peber mix	500gr. dåse
5808	Peber sort hel	550gr. dåse
5854	Peber sort knust fin	450 gr dåse
5806	Peber sort knust grov	450gr. dåse
5805	Peber sort stødt	500gr. dåse
5878	Peberblanding 4-korn pynte	400gr. dåse
5823	Rosapeber	300gr. dåse
<b>Poser</b>		
6230	Peber dekoration hel	500gr. pose
5172	Peber grøn malabar	500gr. pose
5533	Peber hvid hel	1kg. pose
1068-05	Peber hvid hel	500gr. pose
5532	Peber hvid knust	1kg. pose
5531	Peber hvid stødt	1kg. pose
1162-1	Peber mix	1kg. pose
5195	Peber rosa hel	250gr. pose
5530	Peber sort hel	1kg. pose
5544	Peber sort knust fin	1kg. pose
5529	Peber sort knust grov	1kg. pose
5528	Peber sort stødt	1kg. pose
6097	Peberblanding 4-korn grov	1kg. pose
1100-1	Pinheads pyntepeber	1kg. pose

# Dekorations krydderier

Varenr.	Produkt	Volumen
307016	Kornblomst blå	60gr. dåse
323499	Rosenblomstblade	80gr. dåse

Bruges til desserter, kager, salater og andre steder man ønsker at pynte af med noget dekorativt. Alle pyntebloomster er håndsorteret.



Lavendel

Rosenblomstblade

# Nordiske krydderier

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Dåser</b>		
5893	Nordisk Fennikel/Timian	350gr. dåse
5894	Nordisk æbler/persille	350 gr.dåse
5895	Nordisk porre & løvstikke	350gr. dåse
<b>Poser</b>		
7781	Nordisk bl. Æbler & persille	1kg. pose
7782	Nordisk bl. Fennikel & timian	1kg. pose
7783	Nordisk bl. Porre & løvstikke	1kg. pose
7784	Nordisk bl. Hyben Chili & Lakrids	1kg. pose



Nordisk Fennikel/Timian

Nordisk Porre/Løvstikke

Nordisk Æble/Persille

# Krydderier

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Dåser</b>		
5700	Allehånde hel	350gr. dåse
5899	Allehånde stødt	400 gr. dåse
5705	Anis stødt	400gr. dåse
5716	Cayennepeber	500gr. dåse
5720	Chili knust	400gr. dåse
5719	Chili stødt	500gr. dåse
5722	Citronsyre	900gr. dåse
5726	Det 3 krydderi E621	700gr. dåse
5727	Dildfrø hel	400gr. dåse
5731	Druesukker dextrose	650gr. dåse
5733	Enebær hel	350gr. dåse
5734	Enebær knust	300gr. dåse
5740	Fennikel hel	400gr. dåse
5739	Fennikel stødt	350gr. dåse
5755	Garam Masala	500gr. dåse
5747	Gelatine 120 Bloom	650gr. dåse
5750	Gurkemeje	500gr. dåse
5758	Hvidløg Granuleret	700gr. dåse
5759	Hvidløgpulver	500gr. dåse
5768	Ingefær stødt	400gr. dåse
5773	Kanel Cassia hel	100gr. dåse
5791	Kanel Cassia stødt	400gr. dåse
5771	Kardemomme hel	350gr. dåse
5775	Kardemomme stødt	300gr. dåse
5717	Karry madras	500gr. dåse
5718	Karry Ostindisk	500gr. dåse
5776	Kommen hel	500gr. dåse
5778	Koriander hel	250 gr. dåse
5777	Koriander stødt	350g dåse



Allehånde - hel

Allehånde - stødt

Anis - stødt

Birkes - blå

Birkes - hvid

Cayennepeber

Dildfrø - hel

Dildfrø - stødt

Enebær - hel

Enebær - knust

Fennikel - hel

Fennikel - stødt

Fiskesenep

Gurkemeje - stødt

Hvidløg - granuleret G1 1 mm

Hvidløg hakket G5 3 mm

Hvidløgsflager

# Krydderier



Hvidløgpulver



Hvidløgssalt



Hørfrø



Ingefær - hel



Ingefær - stødt



Kanel hel Cassia ca. 10 cm



Kanel - stødt



Kardemomme - hel



Kardemomme - stødt



Karry madras



Karry ostindisk



Kommen - hel



Kommen - stødt



Koriander - hel



Koriander - stødt



Løg granuleret 0,6 mm



Løg - kiblede



Løg fine minced 2-4mm



Løg pulver indisk



Muskatblomme - stødt



Muskatnød - hel



Muskatnød - stødt



Nelliker - hel



Nelliker - stødt



Paprika - edelsüss



Paprika - rosen



Paprika - røget



Paprika - X hot



Safran - hel



Sellerisalt

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Dåser</b>		
5782	Løgpulver	450gr. dåse
5790	Muskatnød hel	400gr. dåse
5789	Muskatnød stødt	450gr. dåse
5793	Natron E500	1000gr. dåse
5795	Nelliker hel	350gr. dåse
5794	Nelliker stødt	450gr. dåse
5815	Paprika Edelsüss	500gr. dåse
5816	Paprika Rosen	500gr. dåse
5846	Paprika røget	500gr. dåse
5900	Rosmarin stødt	350gr. dåse
5826	Salvie stødt	350gr. dåse
5828	Sellerisalt	1000gr. dåse
5752	Sennepe gul hel	750gr. dåse
5827	Sesamfrø	600gr. dåse
5830	Spidskommen hel	450gr. dåse
5829	Spidskommen stødt	450gr. dåse
5844	Stjerneanis hel	175gr. dåse
<b>Poser</b>		
1002-05	Allehånde hel	500gr. pose
1000-05	Allehånde knust	500gr. pose
1001-05	Allehånde stødt	500gr. pose
1004-05	Anis hel	500 gr. pose
1003-1	Anis stødt	1kg. pose
509310-05	Bukkehornsrør hel	500gr. pose
509300-05	Bukkehornsrør stødt	500gr. pose
1142-05	Cayennepeber	500gr. pose
1095-05	Citronskaller 2-3 mm	500gr. pose
337102	Enebær hel	1kg. pose
5562	Enebær knust	1kg. pose
1025-05	Fennikel hel	500gr. pose
5570	Fennikel stødt	1kg. pose
5510	Gurkemeje stødt	1kg. pose
1111-05	Havtorn skåret	500gr. pose
5513	Hvidløg granuleret G1	1kg. pose
1121-1	Hvidløg granuleret G3	1kg. pose
1123-1	Hvidløg hakket G5	1kg. pose
306584	Hvidløgsflager	1kg. pose
7098	Hvidløgspeber	1kg. pose
5512	Hvidløgpulver	1kg. pose
5566-05	Hvidløgssalt	500gr. pose
1035-1	Hørfrø	1kg. pose
1038-05	Ingefær hel	500gr. pose
1146-05	Ingefær knust	500gr. pose
1037-05	Ingefær stødt	500gr. pose
1040-1	Kanel Cassia hel 10 cm	1kg. pose
5597	Kanel Cassia stødt	1kg. pose
5590	Kanel Cassia stødt	5kg. pose
5053	Kardemomme hel	500gr. pose
1041-1	Kardemomme stødt	1kg. pose
5571	Karry Madras	1kg. pose
5506	Karry Ostindisk	1kg. pose
5585	Kommen hel	1kg. pose
5450	Kommen stødt	1kg. pose
5104	Løg fine Minced 2-4mm	2kg. pose
2048-1	Løg Granuleret 0,6 mm	1kg. pose
2077-1	Løg grove kiblede	1kg. pose
5105	Løg grove kiblede	2kg. pose



# Krydderier

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Poser</b>		
5521	Løg pulver	1kg. pose
1144-1	Løg rød minced 2-4 mm	1kg. pose
1135-1	Løg røde kibbled	1kg. pose
1053-05	Muskatblomme stødt	500gr. pose
1055-1	Muskatnød hel	1kg. pose
5522	Muskatnød stødt	500gr. pose
1058-05	Nelliker hel	500gr. pose
5525	Nelliker stødt	500gr. pose
1099-1	Orangeskaller 4-8 mm	1kg. pose
5534	Paprika Edelsüss	1kg. pose
1029-1	Paprika grøn 3-4mm	1kg. pose
5535	Paprika Rosen	1kg. pose
1187-1	Paprika rød 2mm	1kg. pose
5536	Paprika rød 3-4mm	500gr. pose
1169-1	Paprika røget	1kg. pose
542000-05	Sellerifrø hel	500gr. pose
1080-05	Sellerifrø stødt	500gr. pose
5545	Sellerisalt	1kg. pose
5541	Sennep brun hel	1kg. pose
1031-1	Sennep gul hel	1kg. pose
1032-1	Sennep gul stødt	1kg. pose
1116-1	Spidskommen hel	1kg. pose
5540	Spidskommen stødt	1kg. pose
5181	Stjerneanis hel	500gr. pose
1171-03	Stjerneanis stødt	300gr. pose
1161-1	Tomatpulver	1kg. pose
1127	Safran 1gr.	12stk. karton



# Blandingskrydderier

Varenr.	Produkt	Smag	Volumen
<b>Dåser</b>			
5708	Barbecue krydderi	Velegnet til grill, dressinger m.m. og som pyntekrydderi	800gr. dåse
5897	Barbecue Smokey	Velegnet til grill, dressinger m.m. med mere røget smag	600gr. dåse
5882	Bruschetta	Tomat og hvidløg som opblandet med olie anvendes til brød	450gr. dåse
5715	Cajun Style Krydderi	Spicy krydderiblanding, velegnet til kylling	600gr. dåse
5724	Citronpeber	Den traditionelle citronpeber blanding	650gr. dåse
5741	Fiskesennep	Krydderi til at lave hjemmelavet sennep	500gr. dåse
5748	Grillkrydderi	Velegnet til grill, dressinger m.m. og som pyntekrydderi	800gr. dåse
5749	Grill & stege	Velegnet til grill, dressinger m.m. med sorte pebernistre i	800gr. dåse
5756	Gyros Hellas	Græsk inspireret rød-grøn, spice krydderiblanding	650gr. dåse
5877	Mexico pyntekryd.	Grov mexicansk-inspireret krydderiblanding	700gr. dåse
5836	Tandori Masala	Tandori Masala er en let krydret blanding til asiatiske retter.	500gr. dåse
5804	Tex Mex m/røg & chili	Tex mex blanding med røgede krydderier og chili.	600gr. dåse
5896	Tikka Masala	Tikka Masala er en let krydret blanding til asiatiske retter.	500gr. dåse
5856	Skypulver	Til hjemmelavet sky	600gr. dåse

# Blandingskrydderier

Varenr.	Produkt	Smag	Volumen
<b>Poser</b>			
5912	All round krydderi	Krydderiblanding velegnet til vildt, fisk, kød, grøntsager.	1kg. pose
5550	Barbecue krydderi	Velegnet til grill, dressinger m.m. og som pyntekrydderi.	1kg. pose
163949	Bruschetta misture de tomato	tomat og hvidløg som opblandet med olie anvendes til brød.	1kg. pose
196509-1	Citronpeber Hela	Citronpeber er særdeles velegnet til fiskeretter og i dressing.	1kg. pose
402450-1	Citronpeber Kryta	Den traditionelle citronpeber blanding	1kg. pose
6121	Delta pusta krydderi	Pusta Delta er et dekorationskrydderi til pynt af alle kød typer	1kg. pose
5554	Grill & stege krydderi	Stegekrydderi velegnet til alle typer kød.	1kg. pose
5549	Grillkrydderi	Stegekrydderi velegnet til alle typer kød	1kg. pose
254363	Gyros hellas	Græsk inspireret rød-grøn, spice krydderiblanding	1kg. pose
6110	Hawaii deko krydderi stærk	Hawaii Dekor er en til kantpyntning af kød og fisk	1kg. pose
5169	Herbes de Provence	Herbes de provence er velegnet til retter med fisk og kød	500gr. pose
9195-1	Italien Seasoning	Velegnet til retter hvori der indgår tomat f.eks. pizzasauce	1kg. pose
5603	Kebab krydderi	Kebab krydderi er meget velegnet til kalvekød og oksekød	1kg. pose
9922	Kødsauce	Krydderiblanding til fx. lasagne og pasta bolognese	1kg. pose
5147	König Krauter	Kräuter anvendes til pyntning af forskellige kødtyper	1kg. pose
6113	Mexico mix original	Grov mexicansk-inspireret krydderiblanding	1kg. pose
5911	Mexico mix standard	Grov mexicansk-inspireret krydderi med rasp	1kg. pose
6116	Napoli mix	Italiensk-inspireret og meget anvendeligt krydderi	1kg. pose
217397	Paprika Rollbraten Coated	Til fremstilling af Paprika rollbraten coated	1kg. pose
5206	Pizza krydderi	Krydderiblanding med bl.a. oregano, merian, basilikum og løg.	500gr. pose
6115	Provence mix	Særdeles velegnet til kartofler og andre kødretter	1kg. pose
7088-1	Shawarma Original	Stærk krydderiblanding til shawarma	1kg. pose
7116-1	Shawarma rød	Stærk krydderiblanding til shawarma	1kg. pose
273899-1	Taco Krydderi	Grundblanding til taco	1kg. pose
167831	Tandori masala	Tandori Masala er en let krydret blanding til asiatiske retter.	1kg. pose
191743	Tex-Mex med røg & chili	Tex mex blanding med røgede krydderier og chili.	1kg. pose
302503	Urteblanding Julienne	Urteblanding til mange typer retter	1kg. pose
163619	Urtesmør m/salt krydderi	Smagsgiver til kryddersmør	1kg. pose



# Krydderurter

Varenr.	Produkt	Volumen
<b>Dåser</b>		
5710	Basilikum skåret	160gr. dåse
5729	Dildspidser	160gr. dåse
5735	Estragon skåret	90gr. dåse
5780	Laurbærblade hel	35gr. dåse
5800	Oregano skåret Chile	70gr. dåse
5853	Ramsløg	70gr. dåse
5821	Rosmarin skåret	350gr. dåse
5703	Timian skåret	200gr. dåse
<b>Poser</b>		
5007	Basilikum skåret	500gr. pose
5502	Basilikum stødt	500gr. pose
1138-05	Brændenælder	500gr. pose
1018-1	Dildfrø hel	1kg. pose
5020	Dildspidser	500gr. pose
5023	Estragon skåret	250gr. pose
301833	Estragon stødt	1kg. pose
5565	Koriander hel	500 gr. pose
5520	Koriander stødt	1 kg. pose
1048-1	Laubærblade stødt	1kg. pose
5058	Laurbærblade hel	500gr. pose
1167-05	Lavendelblomst	500gr. pose
5141	Løvtikke skåret	250gr. pose
5062	Merian skåret	500gr. pose
5563	Merian stødt	500gr. pose
5066	Mynte skåret	250gr. pose
1155-1	Nigellafrø	1kg. pose
1061-03	Oregano skåret	300gr. pose
1060-05	Oregano stødt	500gr. pose
5078	Persille skåret	300gr. pose
5176	Purløg i ringe	250gr. pose
300165-05	Ramsløg 5mm	500gr. pose
5087	Rosmarin skåret 5mm -	500gr. pose
1190-1	Rosmarin skåret 8 mm	1kg. pose
5567	Rosmarin stødt	500gr. pose
5093	Salvie skåret	500gr. pose
1086-1	Saar skåret	1kg. pose
5102	Timian skåret	500gr. pose
5542	Timian stødt	1kg. pose



# Frysetørrede krydderurter

Varenr.	Produkt	Volumen
300241	Basilikum frysetørret	50gr. dåse
301639	Dildspidser frysetørret	75gr. dåse
320839	Oregano frysetørret	55gr. dåse
324923	Peber grøn frysetørret	160 gr. dåse





Vi vil gøre vores til at inspirere dig gennem vores spændende kataloger som du altid kan downloade via vores hjemmeside [www.kryta.dk](http://www.kryta.dk)



KRYTA A/S  
 Navervej 32  
 DK-4000 Roskilde  
 Tlf. +45 46 75 60 01  
 Fax +45 46 75 70 05  
 info@kryta.dk  
 www.kryta.dk