



KRYTA
KRYDDERIER



20 OPSKRIFTER
MED SPÆNDENDE
KRYDDERIER
FRA HELE VERDEN

VELKOMMEN

til en verden af velsmag med masser af inspiration til dine retter

Vi har i tæt samarbejde med vores kok udviklet 20 unikke opskrifter, der vil give dig mulighed for at tilbyde dine kunder et lækkert, sundt og nemt alternativ til den daglige madlavning.

Opskrifterne kan følges slavisk eller bruges som inspiration til dine egne opskrifter.

Det handler om den gode smag! Krydderi er med smag og duft den perfekte ledsager til gode råvarer og er med til at fuldende madoplevelsen. Med mere end 60 års erfaring står Kryta for den gode kvalitet inden for krydderier med et sortiment, der omfatter alt fra rene krydderier, krydderiblandinger og skårne krydderurter til specielt udviklede funktionelle blandinger til f.eks. convenience produkter.

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 fødevareområder:

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

Med vores store sortiment er der rig mulighed for at tilføje smag til enhver ret. Vi lægger vægt på den frie mulighed for at være kreativ og skabe spændende smagsoplevelser.

INDHOLD

Panderetter



4 - 8

Grillretter



9 - 12

Grilltilbehør



13 - 17

Grillstege



18 - 19

Grillpølser



20 - 23

PANDERET

med grøntsager og hvidløg



Kg	%	Varenummer	
2,500	50,0	Oksekød, fersk i strimler	
2,000	40,0	Grøntsagsmix (fersk)	
0,500	10,0	HelaGusto Hvidløg	3 kg spand 239291
		HelaGusto Hvidløg	12 x 500g poser 23929111
5,000	100,0	Total	

ARBEJDSGANG:

Oksekødet og grøntsager blandes med **Hela Gusto Hvidløg** og kommes i salgsemballagen.

TILBEREDNING:

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



PANDERET

med grøntsager og champignon

5



Kg	%	Varenummer	
2,500	50,0	Svinekød, fersk i strimler	
2,000	40,0	Grøntsagsmix	
0,500	10,0	HelaGusto Champignon	3 kg spand 239372
		HelaGusto Champignon	12 x 500g poser 23937311
5,000	100,0	Total	

ARBEJDSGANG:

Svinekødet og grøntsager blandes med **HelaGusto Champignon** og kommes i salgseballagen.

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	15,0	Jullienne mix	
0,500	10,0	HelaGusto Karry	3 kg spand 239171
		HelaGusto Karry	12 x 500g poser 23917211
4,500	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 grøntsager og paprika

7



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 239402
		HelaGusto Puszta	12 x 500g poser 239405
5,000	100,0	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 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 239402
		HelaGusto Puszta	12 x 500g poser 239405
5,000	100,00	Total	

ARBEJDSGANG:

Oksekødet 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.



KYLLINGERULLER

med serano skinke

9



Kg		Varenummer
2,000	Kylling overlår uden ben og skind	
0,150	Serano Skinke i skiver	
0,200	Würzöle Naturell Provence	238252
2,350	Total	

ARBEJDSGANG:

Kyllingeoverlår uden ben og skind foldes ud og smøres med **Würzöle Naturell Provence med smag af middelhavsurter** på indersiden og rulles derefter sammen og omvikles med en skive serano skinke og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Kyllingerullerne ovnsteges eller grillsteges ved indirekte varme i ca 30 min eller til en kerne temperatur på 78°C.

KYLLINGEBRYST

med fyld



Kg		Varenummer
2,000	Kyllingebryst med skind og vingebein	
0,150	Semi dry tomater	
0,300	Revet ost	
0,200	Würzöle Naturell Hickory Honning	238255
2,650	Total	

ARBEJDSGANG:

Der laves et snit på langs af kyllingebrystet. Lommen fyldes med en blanding af ost og semi dry tomater.

Kyllingebrystet smørres på ydersiden med **Würzöle Naturell Hickory Honning** med smag af honning og røg.

Pyntes med friske krydderurter og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Kyllingebrystet ovnsteges eller grillsteges ved indirekte varme i ca. 45 min eller til en kerne temperatur på 78°C.



GRILLBØF

mexicomarineret, med bacon

11



Kg		Varenummer
2,000	Hakket oksekød	
0,350	Bacon i skiver	
0,300	Stimlede grøntsager	
0,200	Würzöle Naturell Mexico	238226
2,850	Total	

ARBEJDSGANG:

Form oksefarsen til grillbøffer af ca. 0,100 gr. Mariner de stimlede grøntsager let i marinade.

Bøfferne smørres på ydersiden med

Würzöle Naturell Mexico med smag af

løg og hvidløg og omvikles med bacon.

Pyntes med de marinerede grøntsagstrimler og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

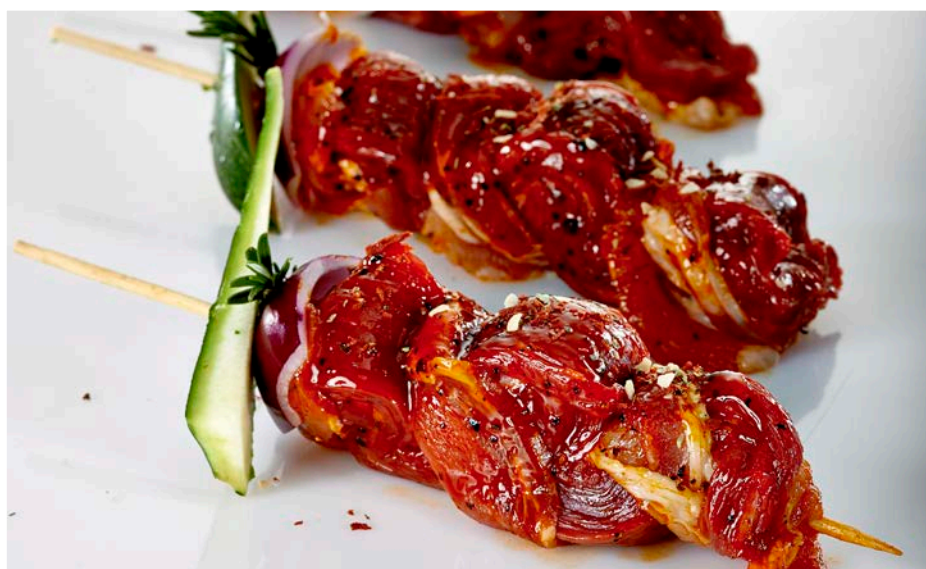
Krydderbøfferne ovnsteges eller grillsteges ved indirekte varme i ca. 15 min eller til en kerne temperatur på 78°C.

KRYTA
KRYDDERIER



GRILLFAKLER

marineret



Kg		Varenummer
2,000	Oksetykstegsfilet	
0,300	Bacon i skiver	
0,200	Würzöle Naturell Smoky Peber	238234
2,500	Total	

ARBEJDSGANG:

Oksetykstegen skæres ud på langs i flade stykker på ca. 100 gr. (4 x 15 cm) på hver skive kommes en skive bacon. Kødet kommes på et grillspyd samtidig med at man snor det (se foto).

Grillspyddene marineres i **Würzöle**

Naturell Smoky Peber og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Grillfaklerne grillsteges ved ikke for meget direkte varme i ca. 5 min.

De kan også tilberedes på pande eller i ovn.



GRILLKARTOFLER

med grøntsager og bacon

13



Kg		Varenummer
2,000	Kartofler i både med skræl (Forkogte)	
1,000	Grøntsags mix	
0,350	Bacon i tern	
0,300	Würzöle Hot Peppadew med havsalt	238189
3,650	Total	

ARBEJDSGANG:

Kartoffelbådene blandes med grøntsager og **Würzöle Hot Peppadew med havsalt, som har en frugtagtig og sødmefyldt smag.** Til slut vendes bacon i tern i blandingen og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Kartoflerne tilberedes i en alubakke eller ovnfast fad på grill ved indirekte varme eller i ovn i ca. 15 – 20 min.

GRILLKARTOFLER

kartoffelbåde med rødløg



Kg	Varenummer	
2,000	Kartofler i både med skræl (Forkogte)	
0,500	Rødløg i strimler	
0,250	Würzöle Naturell Provence	238252
2,750	Total	

ARBEJDSGANG:

Kartoffelbådene blandes med løg i strimler og **Würzöle Naturell Provence med smag af middelhavsurter** og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Kartoflerne tilberedes i en alubakke eller ovnfast fad på grill ved indirekte varme eller i ovn i ca. 15 – 20 min.



KARTOFFELTOPPE

med hvidløgsmos

15



Kg		Varenummer
2,000	Kartoffelmos (se opskrift på kartoffelmos)	
1,000	Små kartoffel rösti ca. 20 stk.	
0,250	Würzöle Naturell Hvidløg med havsalt	238243
3,250	Total	

ARBEJDSGANG:

Kartoffelmosen blandes med

Würzöle Naturell Hvidløg med havsalt.

Derefter sprøjtes kartoffelmosen op på kartoffel röstien og pyntes af.

TILBEREDNING:

Kartoflerne tilberedes i en ovn eller kuglegrill ved indirekte varme i ca. 10 min.

BAGEKARTOFFEL

med krydret mos



Kg		Varenummer
2,000	Kartoffelmos (se opskrift på kartoffelmos)	
2,000	1/2 bagekartofler forkogt 20 stk.	
0,250	Würzöle Cafe de Paris	238222
4,250	Total	

ARBEJDSGANG:

Kartoffelmosen blandes med **Würzöle Cafe de Paris med smag af smør og urter**. Derefter sprøjtes kartoffelmosen op på den 1/2 bagekartoffel ca. 100 gr. pr. stk. Kartofflen pyntes pænt af med tomatbåd, rødløg og et drys grønt.

TILBEREDNING:

Kartoflerne tilberedes i en ovn eller kuglegrill ved indirekte ikke for hård varme i ca. 15 - 20 min. eller til kartoffelmosen er gylden.



HAKKEBØF

på kartoffelbund

17



Kg	Varenummer	
2,000	Hakket oksekød	
1,200	Kartoffel rösti store 10 stk.	
1,000	Kartoffelmos	
0,500	Grøntsager i fine strimler	
0,250	Würzöle Naturell Hickory Honning	238255
4,950	Total	

ARBEJDSGANG:

Det hakkede oksekød formes til 10 stk. bøffer af ca. 200 gr. og placeres ovenpå kartoffelrøstien. Kartoffelmosen blandes med **Würzöle Naturell Hickory Honning med smag af honning og røg** og sprøjtes op omkring bøffen.

De finsnittede grøntsager blandes med lidt marinade og kommes på toppen som pynt og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Bøfferne på kartoffelbund tilberedes i ovn eller kuglegrill ved indirekte varme i ca. 25 min eller bøffen har en kerntemperatur på 78 gr.

SVINE CARRÉ

fyldt med tomat og spinat



Kg		Varenummer
2,000	Svine carré	
0,150	Semi dry tomater	
0,200	Friske spinatblade	
0,050	Würzöle Hot Peppadew med havsalt	238189
0,025	Bruchetta mix	163949
2,425	Total	

ARBEJDSGANG:

Der laves et snit på langs af svine carréen så den kan åbnes op. Den friske spinat og semi dry tomater brases sammen på en pande med **Würzöle Hot Peppadew med havsalt, som har en frugtagtig og sødmefyldt smag**. Når det er afkølet kommes det i svine carréen som

derefter lukkes sammen med nogle enkelte snøringer. Svine carréen drysses med **Bruchetta mix** på oversiden og kommes i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Svine carréen steges i ovn eller grill ved indirekte varme i ca. 80 min eller til en kerne temperatur på 78°C.



LAMMEBOV

med provence marinerings

19



Kg		Varenummer
1,000	Lammebov uden ben (fersk)	
0,060	Serano skinke	
0,100	Kibblede løg opblødt 1:4	5105
0,200	Würzöle Naturell Provence	238252
1,360	Total	

ARBEJDSGANG:

Den udbenede og tilskårede lammebov bredes ud og der kommer en blanding af **Würzöle Naturell Provence med smag af middelhavsurter** og de opblødte løg på. Den rulles sammen og der kommer serano skinke på toppen. Stegen snøres og pyntes med friske krydderurter og kommer derefter i den ønskede salgsemballage.

TILBEREDNING:

Lammestegen ovnsteges eller grillsteges ved indirekte varme i ca. 80 min eller til en kerne temperatur på 78°C.

GRILLPØLSER

med ost og tomat



Kg		Varenummer
3,500	Flæskeskød 14-16 %	
2,000	Snitter	
2,000	Oksekød 18-20 %	
2,500	Isvand	
1,500	Revet ost	
0,150	Tomat Flakes	200455
0,100	Nitritsalt	2007
0,900	Grillpølseblanding u/mel og mælk	9902
12,650	Total	

ARBEJDSGANG:

Flæskeskød, snitter og oksekød hakkes gennem 3-4 mm skiven hver for sig. Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulgering er opnået. Derefter tilsættes oksekødet og de hakkede snitter og der køres til den ønskede grovhed er opnået. Til slut kommer ost og tomat flakes i farsen og fordeles jævnt.

STOPNING:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

TØRRING:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min.

RØGNING:

Pølserne ryges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 75°C.

Pølserne afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

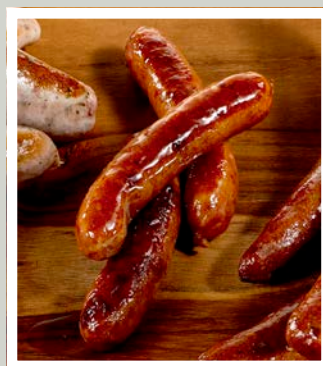


GRILLPØLSER

grov chorizo

21

Kg		Varenummer
3,500	Flæskeskød 14-16 %	
2,000	Snitter	
2,000	Oksekød 18-20 %	
2,500	Isvand	
0,100	Nitritsalt	2007
0,150	Chorizo sevilla	6013
0,900	Grillpølseblanding u/mel og mælk	9902
11,150	Total	



ARBEJDSGANG:

Flæskeskød, snitter og oksekød hakkes gennem 3-4 mm skiven hver for sig. Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulgering er opnået. Derefter til-sættes oksekødet og de hakkede snitter og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

STOPNING:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

TØRRING:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min.

RØGNING:

Pølserne ryges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 75 °C.

Pølserne afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.



GRILLMEDISTER

nordisk krydret



Kg	Varenummer	
2,000	Oksekød 18-20 %	
8,000	Svinekød 14-16 %	
4,000	Isvand	
0,200	Nordisk blanding porre/løbstikke	7783
1,000	Grillmedisterblanding u/mel og mælk	9901
15,200	Total	

ARBEJDSGANG:

Flæskeskød og oksekød hakkes gennem 3-4 mm skiven.

1/3 af kødet køres sammen med 2/3 af isvandet og krydderierne i lynhakkeren til en god emulgering er opnået. Derefter tilsættes porre/løbstikke samt det resterende kød og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

STOPNING:

Farsen stoppes i svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser.

KOGNING:

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 78°C.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand i ca. 10 min.



FRANKFURTER

med ost og løg

23

Kg		Varenummer
3,500	Flæskekød 14-16 %	
2,000	Snitter	
2,000	Oksekød 18-20%	
2,500	Isvand	
1,500	Revet ost (morzerella)	
0,100	Nitritsalt	2007
0,100	Tørrede løg kippled	5105
0,900	Grillpølseblanding u/mel og mælk	9902
12,600	Total	



ARBEJDSGANG:

Flæskekød, snitter og oksekød hakkes gennem 3-4 mm skiven hver for sig. Flæskekødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulgering er opnået. Derefter tilsættes oksekødet og derefter de hakkede snitter. Der køres til den ønskede grovhed er opnået. Til slut kommes den revne ost og løg i, som fordeles jævnt i farsen.

STOPNING:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

TØRRING:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min.

RØGNING:

Pølserne ryges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KØGNING:

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 75°C.

Pølserne afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

KRYTA
KRYDDERIER

Kundespecifikke blandinger

Kryta kan tilbyde blandinger efter egen opskrift.

Derudover kan vi tilbyde specialløsninger som fx. clean label-blandinger.

I kraft af stor fleksibilitet i vores produktion er vi leveringsdygtige til store såvel som små kunder.



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