



Spicez de NUNÑEZ

Fair trade og økologiske krydderier med
grøntsager fra Spanien og Sydamerika

SPICEZ DE NUÑEZ krydderier

– for både professionelle og dem der bare godt kan li' god mad

SPICEZ DE NUÑEZ forhandler krydderier fra Spanien og Sydamerika og blev etableret i 2017. Vi tilbyder den højeste kvalitet, masser af økologi, fair trade, clean label og estate produkter. SPICEZ DE NUÑEZ holder til i hjertet af København, hvor vi har vores krydderifabrik med lager, produktion og kontorfaciliteter. Formålet med SPICEZ DE NUÑEZ er i al sin enkelhed at fortælle de mange fantastiske historier om krydderierne og at give dig lysten og råvarerne til at krydre din mad til perfektion. Ikke nok med at vores krydderier er uden tilsætningsstoffer og GMO fri, så er de også moderne i design og ser godt ud på køkkenbordet – slut med at kæmpe med at få lukket lågen til et overfyldt krydderiskab.





Alle madnørder kræver basis krydderier af høj kvalitet og mange af dem kan godt lide at mixe deres krydderiblandinger selv. I SPICEZ DE NUÑEZ kan vi tilbyde fuldt basis krydderisortiment med over 60 basiskrydderier og salte – og der kommer hvert år flere nye spændende varianter til.

Og så er der alle os andre, os der elsker at spise god mad, men ikke nødvendigvis gider bruge for mange timer i køkkenet. Det må gerne være nemt og hurtigt at lave mad, men fortsat smage så englens synger. Så vi har sørget for et væld af velkomponerede krydderiblandinger til et hav af forskellige råvarer og med forslag til, hvordan de kan bruges – det eneste du skal gøre, er at tilføje salt efter behov (vi fylder ikke salt i vores krydderiblandinger, det syntes vi nemlig er snyd).

Økologiske Fair Trade Chili flager

Det er svært at forestille sig et køkken uden chili og vi skylder en tak til de præcolumbianske folk. Vi har høstet frisk og økologisk chili i Spanien og derefter tørret det for at kunne tilbyde vores kunder den bedste smagsoplevelse muligt.

Ingredienser: Chili flager

Nettovægt: 70 g

Opbevares: Tørt og lufttæt

Oprindelse: Spanien

Pris: 55 kr.



Økologisk Fair Trade Peber



Sort peber er de umodne, tørrede frugter af *Piper Nigrum*. Peber stammer oprindeligt fra Indien, men SPICEZ DE NUÑEZ har etableret sin egen peberfarm i det Nordlige Spanien. Kun ca. 10% af peberhøsten i Spanien får prædikatet First Quality. Bærrenes duft har toner af eucalyptus og smagen passer perfekt til fjerkræ og kød.



Ingredienser: Sorte hele peberbær
Nettovægt: 70 g
Opbevares: Mørkt, tørt og lufttæt
Oprindelse: Nordspanien

Pris: 55 kr.

Økologiske Fair Trade Paprika flager



Krydderiet paprika er pulveriseret, tørret frugtkød fra den milde og søde peberfrugt capsicum, som er ud af chilislægten. Hos SPICEZ DE NUÑEZ er vi stolte over at kunne tilbyde en økologisk fair trade velsmagende paprika som er 100% naturlig.

Ingredienser: Paprika

Nettovægt: 70 g

Opbevares: Tørt og lufttæt

Oprindelse: Sydamerika

Pris: 55 kr.

Økologisk Fair Trade Koriander

Smagen af vores økologiske koriander fra Sydamerika er som et lille eventyr i sig selv. Sødme fuld og lidt citrusagtig med varme pebernoter, der ikke brænder.

Ingredienser: Økologisk stødt koriander

Nettovægt: 70 g

Opbevares: Tørt og lufttæt

Oprindelse: Sydamerika

Pris: 55 kr.



Økologiske Fair Trade Grøn Sauce



Salsa Verde er spansk og betyder grøn sauce. Sauce er dejlig kraftigt krydret og giver et godt modspil til de øvrige milde ingredienser. Vi laver selv vores salsa med friske økologiske grøntsager og smager den til med vores egen økologiske salt og peber.

Ingredienser: Grønne tomater, jalapeños, løg, salt, koriander, hvidløg, salt, peber.
Opbevares på køl efter åbning.

Nettovægt: 70 g

Oprindelse: Mexico

Pris: 55 kr.

Økologisk Fair Trade Citrussalt

Flagesalt fra underjordiske saltkilder i Villena i Spanien. Håndhøstet og tørret af Alicante vinden og Middelhavets sol. Saltflagerne er infuseret med olier fra økologiske solmodne citroner og et grønt drys af citrontimian. Saltflagerne er velegnede til alle typer fisk og grønt, der vil elske et touch af citrus.

Ingredienser: Salt (NaCl) 96,1%, citrontimian 2,9%, citronolie 1%, gurkemeje.

Opbevares: Tørt

Nettovægt: 70 g

Oprindelse: Spanien

Pris: 55 kr.



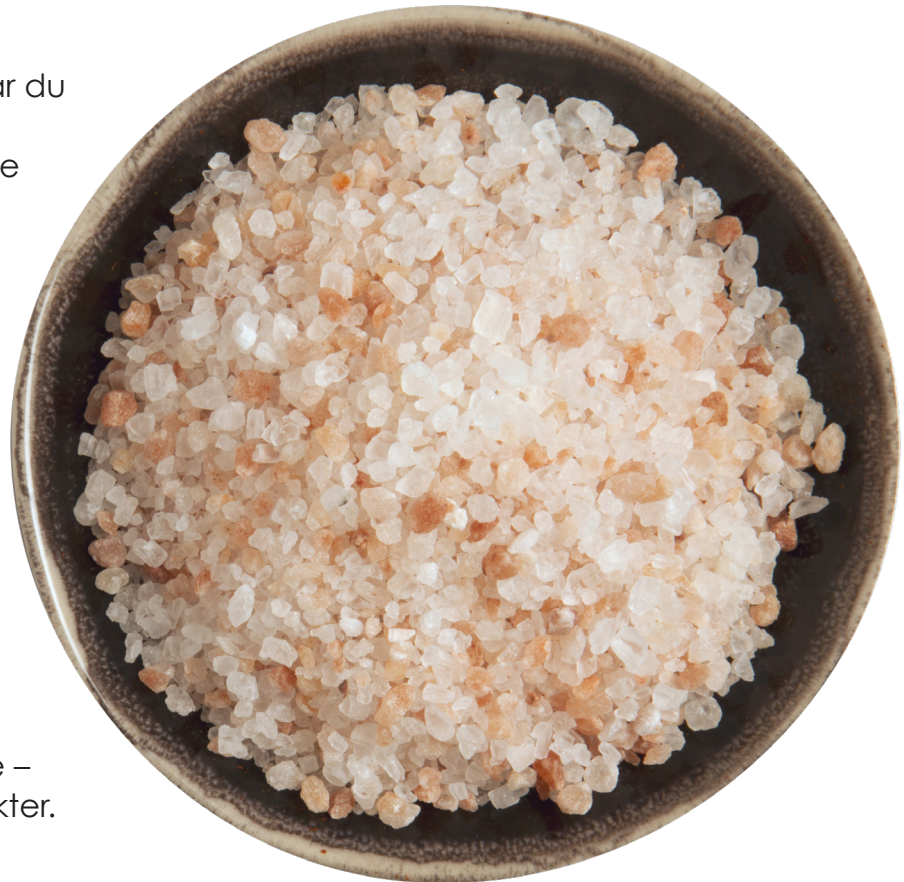
Fordele ved økologiske produkter

Fri for sprøjtemidler

Når du spiser økologisk mad, undgår du sprøjtemidler (pesticider), som den ikke-økologiske landmand må bruge til at dræbe ukrudt, skadedyr og svampesygdomme. Disse kemiske midler er giftige, men det er lovligt at bruge dem, så længe der kun er en lille mængde tilbage i de færdige fødevarer.

Færre tilsætningsstoffer

Hovedprincippet for de økologiske varer, er at de skal være så rene og naturlige som muligt. Derfor er en lang række tilsætningsstoffer ikke tilladte i økologiske produkter. Det er f.eks. forbudt at anvende kunstige sødemidler, farve – og aromastoffer i økologiske produkter.



Sundere produkter

Nogle økologiske fødevarer indeholder flere næringsstoffer og sundhedsfremmende stoffer end konventionelle fødevarer. Ofte indeholder økologiske grøntsager mindre vand pr. kg end ikke-økologiske grøntsager og de har derfor større koncentration af nærings- og smagsstoffer. Også indholdet af andre indholdsstoffer kan være højere i økologiske produkter. F.eks. indeholder økologisk mælk mere Omega-3 fedtsyre end ikke-økologisk mælk. Når tomater dyrkes økologisk, har de et højere indhold af flavonoider, som er antioxidanter, der muligvis kan forebygge kræft.



Økologi

- med smagen i fokus

