NORDISK

NATURENS FORRÅD

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD
NOR
DISK
NORDISK
NATUR
FORRÅD
OMTANKE

Velkommen ...

... TIL NORDISK NATURENS FORRÅD

ET PERSONLIGT NORDISK LANDKØKKEN, MED DYBE RØDDER I DEN NORDISKE NATUR
JEG VIL GERNE BYDE DIG VELKOMMEN TIL MIT NORDISKE KØKKEN, HVOR JEG LAVER HÅNDLAVEDE PRODUKTER MED TANKE PÅ KVALITET & KREATIVITET. PRODUKTER DER FORENER FUNKTION, NATUR, KULTUR & HISTORIE. ET KØKKEN DER PEGER BÅDE FREMAD OG TILBAGE I TID. TILBAGE PÅ EN NORDISK MADKULTURARV OG GAMLE NORDISKE TILBEREDNINGSMETODER OG FREMAD GENNEM NYE SPÆNDENDE RÅVARESAMMENSÆTNINGER.

KULINARISK NORDOMREJSE

NORDENS STORE FORDEL, ER AT VI HAR EN REN OG USPOLERET NATUR.
OG VI HAR SÆSONERNE.
TAG MED PÅ EN KULINARISK REJSE RUNDT I NORDEN, PÅ JAGT EFTER DET SÆRLIGE NORDISKE. EN REJSE HVOR JEG UDFORSKER ALT DET DER VOKSER OG GROR I NATUREN OMKRING MIG OG LADER DET INDGÅ I DELIKATESSER PÅ GLAS & FLASKE. REJSEN ER BEGYNDT. JEG HAR HELE SOMMEREN SAMLET FORRÅD, SÅ JEG HAR ET VINTERLAGER AF NATURENS EGNE KRYDDERIER, INDTIL DET HELE VÆLTER FREM IGEN NÆSTE FORÅR.

DER ER EN MYSTIK FORBUNDET MED DE VILDE AFGRØDER. ET BRØL FRA URTIDEN,
DER MINDER
OS OM AT VI ENGANG VAR JÆGERE & SAMLERE.

VELKOMMEN I MIT NORDISKE KØKKEN

CHRISTIAN CONRADSEN

Sennep

| VORES SENNEP PRODUCERES AF GULE SENNEPSFRØ, DER KVÆRNES NÆNSOMT, HEREFTER HÅNDRØRES SENNEPPEN MED EDDIKE & KRYDDERIER. ALLE VORES SENNEPPER ER JUSTERET OG TILSMAGT MED HONNING FOR AT GIVE DEN EN BLØD OG CREMET KONSISTENS OG SMAG.

SENNEPPEN FINDES I 5 VARIANTER:

ENEBÆR & HELE SENNEPSKORN

ER EN GROVKORNET SENNEP MED CREMET KONSISTENS OG FRISK AROMATISK SMAG AF ENEBÆR. SENNEPPEN PASSER GODT TIL ALLE FORMER FOR CHARCUTERI, MARINADER & DRESSINGER OG SPECIELT SOM SMAGSGIVER TIL VILDTRETTER.

HAVTORN & SØDSKÆRM

EN HÅNDRØRT SENNEP MED BLØD & CREMET KONSISTENS OG FRISK SYRLIG SMAG AF HAVTORN & MILD ANISSMAG AF SØDSKÆRM. EN SENNEP DER PASSER PERFEKT TIL GRAVAD LAKS, KRYDRING AF FISKERETTER & FISKESAUCER MEN OGSÅ SOM SMAGSGIVER I MARINADER & DRESSINGER.

PEBERROD & TIMIAN

EN LÆKKER SENNEP MED EN KLASSISK SMAGSKOMBINATION AF SENNEP, PEBERROD & TIMIAN.
DEN ER MED SIN SKARPE SMAG AF PEBERROD RIGTIG GOD SOM KOLD SAUCE TIL PØLSER, SKINKER & PATEER, MEN OGSÅ TIL OLIE/EDDIKEMARINADER OG MAYONNAISEBASEREDE DRESSINGER.

SKAGEN ØL

KOMBINATIONEN AF DE GULE SENNEPSKORN, DEN SØDE HONNING OG DEN BITRE MØRKE OG KRAFTIGE ØL, GIVER EN SPÆNDENDE KRYDRET OG AROMATISK SENNEP. BRUG DEN SOM TILBEHØR TIL GODE PØLSER & SKINKER, SOM KRYDRING AF DRESSINGER & MARINADER ELLER TIL GLASERING AF KLASSISK SKINKESTEG.

RAMSLØG

DENNE SENNEP ER KRYDRET MED RAMSLØG OGSÅ KALDET SKOVENS HVIDLØG. SENNEPPEN ER GOD SOM TILBEHØR TIL ALLE FORMER FOR CHARCUTERIE OG SOM SMAGSGIVER I OLIE/EDDIKE VINAGRETTE OG MAYONNAISEBASEREDE DRESSINGER.

Marmelade

| VI PRODUCERER VORES MARMELADER I SMÅ PORTIONER AD GANGEN, SÅ VI SIKRER OS DEN GODE SMAG, HVERGANG. MED GAMMELDAGS HÅNDKRAFT, MEN DET ER VI STOLTE AF, DA VI MENER DET KAN SMAGES & DUFTES I DET FÆRDIGE SYLTEGLAS. MARMELADERNE INDEHOLDER MINIMUM 60% FRUGT.

NORDISK
NATURENS FORRÅD

MARMELADERNE FINDES I 6 VARIANTER

JORDBÆR & HYLDEBLOMST

EN KLASSISK KOMBINATION AF JORDBÆR & HYLDEBLOMSTER, DER DUFTER & SMAGER AF DEN DANSKE SOMMER. KOM MARMELADEN I YOGHURT ELLER TYKMÆLK ELLER RØR DEN I FRISKPISKET FLØDESKUM. PRØV DEN OGSÅ I LAGKAGER, PÅ RISTET BRØD & FRISKBAGTE BOLLER

RABARBER & KLITROSE

RØR MARMELADEN I YOGHURT ELLER TYKMÆLK. PRØV DEN I LAGKAGE, PÅ RISTET BRØD ELLER SOM MILD TILBEHØR TIL OSTEBORDET. KLITROSERNE ER PLUKKET LANGS STRANDEN I SKAGEN OG GIVER MARMELADEN EN MILD BLOMSTER-DUFT.

SOLBÆR & SØDSKÆRM

SERVER MARMELADEN TIL PANDEKAGER OG VAFLER, SPIS DEN PÅ GODT BRØD MED SMØR ELLER SAMMEN MED KOLD ELLER FRITERET CAMEMBERT, SØDSKÆRM ER EN VILDTVOKSENDE KRYDDERURT DER GIVER MARMELADE EN BLID ANIS-SMAG. I GAMLE DAGE KALDTES URTEN FOR ANISKÅL.

ÆBLE & MIRABELLE

ÆBLEMARMELADEN ER GOD TIL NYBAGT BRØD OG DEJLIG MILD SOM TILBEHØR TIL OSTEBORDET. FANTASTISK TIL STEGT RUGBRØD MED BLÅ OST. ÆBLERNE KOGES MED HELE MIRABELLER DER GIVER MARMELADEN EN "NORDISK ABRIKOS-SMAG" OG EN MILD MANDELSMAG FRA MIRABELLESTENENE.

BLÅBÆR & GRANSKUD

MARMELADEN ER FANTASTISK TIL KOLDHÆVET HVEDEBRØD MED SMØR OG MILD OST. KAN OGSÅ SERVERES TIL PANDE-KAGER OG VAFLER. DE SMÅ FINE GRANSKUD KOGES TIL SIRUP, DER GIVER
BLÅBÆRRENE MODSPIL MED EN AROMATISK SYRLIGHED

PÆRE & HAVTORN

SPIS MARMELADEN PÅ HAVREGRØD OM MORGENEN, PÅ SURMÆLKSPRODUKTER ELLER BARE PÅ ET STYKKE RISTET BRØD, GERNE MED EN MILD OST. HAVTORN ER EN VILDTVOKSENDE NORDISK FRUGTBUSK, DER GIVER PÆREN MODSPIL MED EN EKSOTISK SYRLIGHED

Chutney

| VI PRODUCERER VORES CHUTNEYS OG PICKLES EFTER ENKLE PRINCIPPER, GODE RÅVARER MED STØRST MULIG SPORBARHED OG GAMMELDAGS HÅNDVÆRK MED FOKUS PÅ SPÆNDENDE SMAGSKOMBINATIONER. CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE MED EN KOMBINATION AF SØDT, SURT, STÆRKT & AROMATISK. BRUGES SOM TILBEHØR TIL CHARCUTERIE & OSTE, STEGT & GRILLET KØD, KRYDRING I SANDWICH SAMT TIL SAMMENKOGTE RETTER.

CHUTNEY FINDES I 4 VARIANTER

RABARBER & KVÆDE
CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE, DENNE VARIANT ER MED KVÆDE, SOM ER ER EN GAMMEL NÆSTEN GLEMT FRUGT MED EN EKSOTISK AROMA OG ET PERFEKT FORHOLD MED SYRLIGHED OG SØDME.

ÆBLE, PEBERROD & RØNNEBÆR
CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE, DENNE VARIANT ER MED "SURE RØNNEBÆR SAGDE RÆVEN, DA HAN IKKE KUNNE NÅ DEM", MEN DE GIVER SYRLIGHED TIL DE SØDE ÆBLER

BLOMMER & SLÅEN
CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE, DENNE VARIANT ER MED SLÅEN, SOM ER EN TÆTGRENET, TÅRNET BUSK MED SMÅ MELDUGGEDE, BLÅSORTE, SYRLIGE, VILDE BLOMMER.

ÆBLE, HAVTORN & GULEROD
CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE, DENNE VARIANT ER MED HAVTORN, SOM ER EN VILDTVOKSENDE NORDISK FRUGTBUSK MED SIN HELT EGEN EKSOTISKE SMAG.

PICKLES FINDES I 1 VARIANT

PICKLES MED RODFRUGTER & SALTURT
VORES PICKLES ER LAVET AF RODFRUGTER & LØG DER ER NEDLAGT I EN KRYDRET EDDIKE & SUKKERLAGE. VI HAR GENOPTAGET EN GAMMEL NORDISK TRADITION OG SALTER VORES PICKLES MED HAVURTEN SALTURT.
PICKLES ER VELEGNET SOM TILBEHØR TIL DANSK SMØRREBRØD, SPRÆNGT KØD, SLAGTERVARER & PATEER. BRUGES OGSÅ TIL HJEMMELAVET REMOULADE SAMMEN MED MAYONNAISE & CREME FRAICHE.

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

Sydesalt

| TIL VORES NATURKRYDREDE SALTE BRUGER VI SYDESALT FRA MARIAGER FJORD. EN UNIK OG HÅNDVÆRKSLAVET SYDESALT MED SMUKKE, PYRAMIDEFORMEDE, KNASENDE SPRØDE OG VELSMAGENDE SALTKRYSTALLER. SALTET HAR EN UNIK PORØS OVERFLADE OG ER YDERST VELEGNET SOM FINGERSALT. VI FORENER SALTETS EGENSKABER MED URTERNES AROMA OG STRUKTUR.

NORDISK NATURENS FORRÅD

SYDESALTET FINDES I EN KLASSISK & 5 SMAGSVARIANTER

KLASSISK SYDESALT

EN HÅNDLAVET SYDESALT MED STORE SPRØDE PYRAMIDEFORMEDE & VELSMAGENDE SALTKRYSTALLER. SALTET HAR EN UNIK PORØS OVERFLADE OG ER YDERST VELEGNET SOM FINGERSALT. SALTET BRUGES LIGE FØR SERVERING, SÅ SALTKRYSTALLERNE SMELTER PÅ TUNGEN OG GIVER EN FANTASTISK KNASENDE EFFEKT.

TIMIAN & ENEBÆR

BRUG SYDESALTET PÅ STEGT OG GRILLET KØD ELLER FJERKRÆ, TIL GRØNTSAGS & KARTOFFELRETTER. SALTET ER SÆRDELES FREMRAGENDE TIL KRYDRING AF VILDTRETTER.

RØGET

VORES KOLDRØGEDE SYDESALT HAR EN DELIKAT RØGET SMAG OG EN SMUK GYLDEN FARVE.
BRUG SALTET PÅ STEGT & GRILLET FISK, STEGT ELLER MARINERET FISK, KARTOFLER, SOM DRYS PÅ ÆGGEMADEN ELLER ANDRE STEDER HVOR DU ØNSKER EN DISKRET RØGSMAG.

SVAMPE

SENSOMMER & EFTERÅR ER VORES HØJTID FOR SVAMPEJAGT. VI RENSER FORSIGTIGT SVAMPENE OG TØRRER DEM INDEN DE BLENDES OG BRUGES SOM SMAGSGIVER I DETTE DEJLIGE SALT.
BRUGES TIL AT DRYSSE PÅ KARTOFFELRETTER, STEGT KØD, VILDT & FJERKRÆ, PÅ STEGTE ELLER BAGTE RODFRUGTER MEN OGSÅ PÅ ALLE FORMER FOR ÆGGERETTER.

JOMFRUHUMMERSALT

ET UNIKT KRYDRET SALT, MED SMAG AF JOMFRUHUMMER, KRONDILD & SALTET CITRON. TIL KRYDRING AF FISKE & SKALDYRSRETTER, FISKESUPPER & GRILLEDE JOMFRUHUMMERE, DAMPET & MARINEREDE FISK.

RAMSLØG

RAMSLØG KALDES OGSÅ SKOVENS HVIDLØG. SYDESALTET BRUGES TIL KRYDRING AF KARTOFLER & RODFRUGTER, LYST KØD & FJERKRÆ OG FISK & SKALDYR.

Rapsolie

| VORES KOLDPRESSEDE RAPSOLIE HAR DEN HELT RIGTIGE SAMMENSÆTNING AF ENKELT & FLEURUMÆTTEDE FEDTSYRER OG KALDES OGSÅ FOR NORDENS OLIVENOLIE. EFTER HØST BLIVER DE SMÅ SORTE FRØ RENSET, TØRRET OG KOLDPRESSET. HEREFTER BUNDFÆLDER OLIEN NATURLIGT I FLERE MÅNEDER, INDEN DEN KRYDRES OG TAPPES PÅ FLASKER.

RAPSOLIEN FINDES I 6 VARIANTER

KOLDPRESSET RAPSOLIE

RAPSOLIEN KALDES FOR NORDENS OLIVENOLIE OG BRUGES I DRESSINGER, MARINADER & VINAGRETTE. ANVENDES OGSÅ SOM SUNDT FEDTSTOF I BAGVÆRK; BOLLER, MUFFINS, KAGER & PANDEKAGER.

HØRØGET

RAPSOLIEN ER RØGET MED ENGHØ, DER ER BLANDET AF CIKORIE, RØDKLØVER & KØRVEL. RAPSOLIEN GIVER KØD & RODFRUGTER EN LETRØGET "BACONSMAG" . ANVENDES OGSÅ SOM KRYDRING AF KARTOFFELRETTER & SUPPER. BRUGES ALTID I DEN FÆRDIGTILBEREDTE RET.

TIMIAN & ENEBÆR

RAPSOLIE ER GOD TIL KRYDRING AF AND, VILDT & OKSEKØD. BRUG DEN OGSÅ SOM KRYDDERI I SUPPER & KARTOFFELRETTER SAMT SOM DIP TIL MILDE OSTE. DEN VILDTVOKSENDE TIMIAN & DE GRØNNE ENEBÆR VOKSER SIDE OM SIDE PÅ DE NORDJYSKE HEDER.

SVAMPE

RAPSOLIEN ER GOD TIL KRYDRING AF KØD, FJERKRÆ & VILDT, MEN OGSÅ TIL OVNBAGTE KARTOFLER, DRESSINGER & MARINADER HVOR MAN ØNSKER EN DISKRET SVAMPESMAG. IDEELT TIL HJEMMELAVET SVAMPEMAYONNAISE.

JOMFRUHUMMER

DEN KOLDPRESSEDE RAPSOLIE HAR EN FANTASTISK FARVE OG JOMFRUHUMMERSMAG. RAPSOLIEN ER NÆNSOMT OPVARMET MED JOMFRUHUMMERSKALLER, URTER & KRYDDERIER. DER ER BRUGT 100 KG. JOMFRUHUMMERSKALLER TIL 100 LITER RAPSOLIE. BRUG OLIEN SOM SMAGSFORSTÆRKER I FISKE & SKALDYRSRETTER, TIL KRYDRING AF SUPPER, SOM DRESSING MED ÆBLEEDDIKE OG SOM DELIKAT JOMFRUHUMMERMAYONNAISE.

RAMSLØG

RAPSOLIEN ER KRYDRET MED RAMSLØG OGSÅ KALDET SKOVENS HVIDLØG. RAMSLØG OLIEN ER GOD TIL KRYDRING AF KØD, KARTOFLER & KØD, MEN OGSÅ TIL MARINADER OG DRESSINGER HVOR DER ØNSKES EN MILD HVIDLØGSSMAG.

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

Marinade

| SAMMENSÆTNINGEN AF ÆBLEEDDIKE & RAPSOLIE ER EN UNIK KOMBINATION. EDDIKEN GIVER OLIEN MODSPIL I FORM AF KARAKTER & FRISKHED OG OLIEN NEUTRALISERER EDDIKENS SYRE. MARINADERNE INDEHOLDER KUN ET MINIMUM AF SALT, FORDI VI GERNE VIL GIVE PLADS TIL AT STRØ HELE FLAGER AF SYDESALT UD OVER MADEN. SALTET SMELTER PÅ TUNGEN OG GIVER EN FANTASTISK KNASENDE EFFEKT.

MARINADERNE FINDES I 5 VARIANTER

SENNEP, TIMIAN & ENEBÆR
EN KLASSISK KOMBINATION, DER PASSER GODT TIL GRØNNE SALATER & MARINEREDE KARTOFLER.

SOLBÆR & SØDSKÆRM
PASSER GODT TIL SALATER, MEN ER HELT SUVERÆN TIL MARINERING AF KOGTE ELLER OVNBAGTE RØDBEDER.

SENNEP & HYLDEBLOMST
MARINADE TIL ALLE SOMMERENS LÆKRE SALATER & KARTOFLER, SUPER GOD TIL MARINERING AF SOMMERSPIDSKÅL MED ÆRTER, ASPARGES OG MASSER AF KRYDDERURTER.

RAMSLØG
DENNE MARINADE ER KRYDRET MED RAMSLØG, OGSÅ KALDET SKOVENS HVIDLØG. GOD SOM SMAGSGIVER I ALLE FORMER FOR SALATER, GRØNNE SALATER, RODFRUGTSALATER OG KARTOFFELSALATER.

SVAMPE & ESTRAGON
SENSOMMER & EFTERÅR ER VORES HØJTID FOR SVAMPEJAGT. VI RENSER FORSIGTIGT SVAMPENE OG TØRRER DEM INDEN DE BLENDES OG BRUGES SOM SMAGSGIVER SAMMEN MED ESTRAGON I DENNE MARINADE. EN MARINADE TIL EFTERÅRETS & VINTERENS RUSTIKKE SALATER, BÅDE GRØNNE SALATER, RODFRUGTSALATER & SALATER MED KARTOFLER ELLER FORSKELLIGE FORMER FOR KÅL.

Eddike

| KRYDDEREDDIKERNE ER LAVET AF ÆBLEEDDIKE, SOM ER SMAGSAT MED BÆR OG URTER FOR AT GIVE SMAG OG AROMA. EDDIKERNE TRÆKKER DET MESTE AF ET ÅR, FØR DEN AFTAPPES PÅ FLASKE OG ETIKETTERES. EDDIKERNE BRUGES SOM KRYDDERI, TILFØRER FRISKHED & KARAKTER OG ER MEDVIRKENDE TIL AT STYRKE SMAGEN.

.

EDDIKEN FINDES I 4 VARIANTER

SOLBÆR & RØDBEDE

EN KLASSISK KOMBINATION AF SOLBÆR & RØDBEDER. BRUGES TIL JUSTERING AF MØRKE SAUCER & KRAFTIGE KØDRETTER, SOM SYRLIGHED TIL VINTERENS RODFRUGTER OG VINAGRETTE TIL ÅRSTIDENS SALATER.

BLÅBÆR & GRANSKUD

BRUGES TIL JUSTERING AF MØRKE SAUCER & KRAFTIGE KØDRETTER, SOM SYRLIGHED TIL VINTERENS RODFRUGTER OG VINAGRETTE TIL ÅRSTIDENS SALATER. VI KOGER SMÅ, FINE GRANSKUD TIL SIRUP, DER GIVER BLÅBÆRRENE MODSPIL MED EN AROMATISK SYRLIGHED.

MIRABELLE & KLITROSE

BRUG EDDIKEN TIL AT GIVE KARAKTER & FRISKHED TIL LYSE SUPPER, SAUCER & FRIKASSER OG VINAGRETTE TIL ÅRSTIDENS SALATER. KLITROSEN ER PLUKKET LANGS STRANDEN PÅ SKAGEN OG GIVER DE SMÅ VILDE BLOMMER EN MILD BLOMSTERAROMA.

HYLDEBLOMST

BRUG EDDIKEN TIL AT GIVE KARAKTER & FRISKHED TIL LYSE SUPPER, SAUCER & FRIKASSER, VINAGRETTE TIL ÅRSTIDENS SALATER OG ANDRE STEDER HVOR MAN ØNSKER AT TILFØRE EN SØDMEFULD BLOMSTERAROMA.

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

Gastrik

| NORDISK GASTRIK ER EN KARAMELISERET ÆBLEREDDIKE DER GIVER MØRKE SAUCER OG SAMMENKOGTE RETTER STRUKTUR OG MERE SMAG VED HJÆLP AF SØDME, BITTERHED OG FRISKHED. MAN KAN HELT ELLER DELVIST UNDVÆRE FEDTET, VED AT LADE GASTRIKKEN LEVERE BÅDE KONSISTENS & SMAGSTYRKE.
TILSÆT EN SKEFULD AF GANGEN INDTIL DU ER TILFREDS MED VELSMAGEN.

GASTRIKKEN FINDES I 2 VARIANTER

PARADISÆBLE

VI PLUKKER VORES PARADISÆBLER I NELLEMANNS HAVE I SÆBY, DER HAR NORDEUROPAS STØRSTE SAMLING AF PARADISÆBLETRÆER. EN ENESTÅENDE OG UNIK SAMLING, DER TÆLLER MERE END 1000 TRÆER FORDELT OVER 100 FORSKELLIGE SORTER. GOD SOM SMAGSFORSTÆRKER HVOR DU ØNSKER EN MILD ÆBLESMAG.

BLOMMER

VI HØSTER BLOMMERNE NÅR DE ER FULDMODNE OG LAVER DEM TIL EDDIKE, SOM SIDEN HEN KOGES TIL BLOMMEGASTRIKS. GASTRIKSEN KAN OGSÅ BRUGES SOM KOLD SUR/SØD SAUCE TIL FORRETTER, TIL AT GLASERE AND, OKSEKØD, VILDT & LAKS, MEN OGSÅ SOM SMAGSGIVER I VINAGRETTE.

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

Bærsauce

| VI OPVARMER NÆNSOMT BÆR MED SUKKER OG GODE FEDE VANILLESTÆNGER OG TAPPER HEREFTER SAUCERNE DIREKTE PÅ FLASKE. VI TILSÆTTER INGEN AROMAER, INGEN FARVESTOFFER OG INGEN UNØDVENDIGE TILSÆTNINGSSTOFFER.

SAUCERNE FINDES I 3 VARIANTER

HAVTORN & GULEROD

GOD SOM SMAGSGIVER TIL IS, YOGHURT & YMER. FREMRAGENDE SAUCE TIL CHOKOLADEMOUSSE & CHOKOLADEKAGE MEN OGSÅ IDEEL SOM SMAGSGIVER TIL DRESSINGER MED ÆBLECIDEREDDIKE. HAVTORN ER EN VILDTVOKSENDE NORDISK FRUGTBUSK MED SIN HELT EGEN EKSOTISKE SMAG.

SOLBÆR & SØDSKÆRM

GOD SOM SMAGSGIVER TIL IS, YOGHURT & YMER. FREMRAGENDE SOM SAUCE TIL VAFLER & PANDEKAGER MEN OGSÅ SOM TILBEHØR TIL KOLD ELLER FRITERET CAMENBERT OST. SØDSKÆRM ER EN VILDTVOKSENDE KRYDDERURT DER GIVER EN MILD ANISSMAG.

BLÅBÆR & GRANSKUD

GOD SOM SMAGSGIVER TIL IS, YOGHURT & YMER. FREMRAGENDE SOM SAUCE TIL VAFLER & PANDEKAGER MEN OGSÅ SOM TILBEHØR TIL KOLD ELLER FRITERET CAMENBERT OST. VI KOGER SMÅ FINE GRANSKUD TIL SIRUP, DER GIVER BLÅBÆRRENE MODSPIL MED EN AROMATISK SYRLIGHED.

NORDISK
NATURENS FORRÅD

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

Natur | HER LADER VI NATURENS GANG AFSPEJLE SIG I KØKKENET. DISSE PRODUKTER KAN VÆRE UDSOLGTE OG VÆRE ERSTATTET AF ET ANDET SÆSONAKTUELT PRODUKT. FORHØR HVILKE DER ER PÅ LAGER NETOP NU.

NORDISK **NATUR**

- | Sellerismør
- | Syltede grønne jordbær
- | Tartar af grønkål
- | Dip af gule ærter
- | Ramsløgpesto
- | Perlesukker med hybenroser
- | Rødgrød

Potage

| FRA DEN DAG FOR MANGE TUSIND ÅR SIDEN, HVOR MENNESKET OPFANDT ILDEN OG GRYDEN, HAR DER VÆRET SUPPE. I STARTEN VAR DET REN OVERLEVELSESKOST, SENERE BLEV SUPPEN EN SLAGS FATTIGMANDSSPISE, MEN ER I DAG EN YNDET SPISE, BÅDE SOM FORRET, MEN OGSÅ SOM FROKOST & HOVEDRET.

POTAGE ER BETEGNELSEN FOR EN PURERET SUPPE MED EN BLØD OG CREMET KONSISTENS. VORES SUPPER HAR ET RENT UDTRYK, HVOR VI HAR BEVARET RÅVARENS OPRINDELIGE SMAG, KUN KRYDRET MED EN SUPPEVISK AF PORRER, GULEROD, PERSILLE, TIMIAN & LØVSTIKKE. HEREFTER KRYDRES DE MED FRISKKVÆRNET PEBER & SYDESALT.

SUPPERNE FINDES I 3 VARIANTER

- **SVAMPESUPPE MED TIMIAN**
- **KARTOFFEL & PORRESUPPE**
- **JOMFRUHUMMERSUPPE**

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

Grill

| GRILLKULTUREN HAR FOR ALVOR SAT SIG PÅ GRYDEN I VORES KØKKEN OG DET UANSET ÅRSTIDEN. VI HAR FÅET ØJNENE OP FOR, AT DET AT GRILLE ER MEGET MERE, END BARE DUFTEN & SMAGEN. DET ER I LIGE SÅ HØJ GRAD, DE VIDUNDERLIGE OPLEVELSER OG DEN UHØJTIDELIGE LIVSSTIL. VI ER ALLE RAMT AF GRILLGALSKAB

NOR DISK
NATURENS FORRÅD

NORDISK GRILL FINDES I 5 VARIANTER

- **MARINADE MED TIMIAN**
- **MARINADE MED RAMSLØG**
- **KETCHUP MED TRANEBÆR**
- **SENNEP MED ÆBLE**
- **BBQ SAUCE MED BLOMME**

Nordisk Jul

| JULEN HAR I ÅRTUSINDER VÆRET EN AF DE STORE HØJTIDER PÅ ÅRET, HVIS IKKE DEN STØRSTE I NORDEN. HER I DEN MØRKESTE TID SAMLEDES MAN OMKRING BORDET FOR AT DRIKKE FOR FRED OG SPISE GODT. NÅR VI I JULEMÅNEDEN SÆTTER OS TIL BORDS FOR AT SPISE OG DRIKKE DEN GODE JULEMAD OG JULEØL, ER DET EN TUSINDÅRIG GAMMEL NORDISK SKIK VI HOLDER I HÆVD.

NORDISK **JUL** / 275 ML.

- | Julesennep med appelsin
- | Kirsebær & brombærsauce
- | Kvædegløgg
- | Slåengløgg
- | Kirsebæreddike,
- | Julemarmelade, æbler, karamel & kanel
- | Julesalt, appelsin, enebær & stjerneanis
- | Julesukker, appelsin, nellike & kanel

NORDISK
NATURENS FORRÅD

Gaveposer | EN ELEGANT GAVEPOSE, DER PASSER PERFEKT TIL EN VÆRTINDEGAVE, SOM MANDELGAVE, TIL KAMMERATEN, TIL KOLLEGAEN ELLER BLOT SOM EN RIGTIG GOD IDE TIL DEM DU HOLDER AF.

GAVEPOSEN INDEHOLDER 2 PRODUKTER OG EN OPSKRIFT OG FINDES I 4 VARIANTER

RAMT AF GRILLGALSKAB

GRILLKULTUREN & GRILLEN HAR FOR ALVOR SALT SIG PÅ GRYDEN I VORES KØKKEN,
OG DET UANSET ÅRSTIDEN. VI ER RAMT AF GRILLGALSKAB.
INDHOLD: SALATMARINADE MED HYLDEBLOMST & SYDESALT MED TIMIAN & ENEBÆR

RØG ER HOT

RYGNING ER EN GAMMEL NORDISK TILBEREDNINGSMETODE, DEN MILDE RØGSMAG I RAPSOLIEN &
SYDESALTET GIVER SVAMPESUPPEN EN FANTASTISK SMAG.
INDHOLD: HØRØGET RAPSOLIE & RØGET SYDESALT

MORGENMAD PÅ SENGEN

FORKÆLELSE KAN VI IKKE FÅ NOK AF, OG MORGENMAD PÅ SENGEN ER EN AF DE TING,
DER BARE ER SÅ DEJLIGT AT NOGEN GØR FOR EN.
INDHOLD: RABARBERMARMELADE MED KLITROSE & BÆRSAUCE MED SOLBÆR&SØDSKÆRM

HAVTORN & GULEROD

GULERØDDER OG HAVTORN ER TO FANTASTISKE NORDISKE RÅVARER, NYD DEM SAMMEN MED
KOLDPRESSET RAPSOLIE & MANDLER I DENNE FANTASTISKE KAG
INDHOLD: BÆRSAUCE MED HAVTORN & GULEROD & KOLDPRESSET RAPSOLIE

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

Gavekasser

| VI HAR BRUGT DEN TID, DU KAN SPARE, OG SAMMENSAT ET SORTIMENT AF FÆRDIGPAKKEDE GAVEKASSER. FOR AT GIVE KASSERNE EN EKSTRA DIMENSION, FINDES DER OPSKRIFTER PÅ VORES HJEMMESIDE, SOM PASSER TIL DEN ENKELTE KASSE.

NORDISK MAD

GODE PRODUKTER TIL EN MENU, DER UDSPRINGER AF DET NORDISKE KØKKEN, MEN FREMFOR ALT, EN MENU LAVET AF DET, DER VOKSER OG LEVER OMKRING OS.

SVAMPESUPPE MED TIMIAN
HØRØGET RAPSOLIE
SYDESALT MED ENEBÆR
RAPSOLIE MED TIMIAN
SALATMARINADE MED SENNEP
CHUTNEY MED ÆBLE, RØNNEBÆR & PEBERROD
BÆRSAUCE MED HAVTORN & GULEROD

OST & CHARCUTERI

ET SPÆNDENDE TILBEHØR, DER IKKE ER TIL AT KOMME UDEN OM, HVIS DU ER PÅ JAGT EFTER DEN UNIKKE NORDISKE SMAGSOPLEVELSE

KASSE 1

SENNEP MED PEBERROD & TIMIAN
PICKLES MED RODFRUGTER & SALTURT
CHUTNEY MED ÆBLE & RØNNEBÆR
PÆRE & HAVTORN MARMELADE
TARTAR AF GRØNKÅL

OST & CHARCUTERI

ET SPÆNDENDE TILBEHØR, DER IKKE ER TIL AT KOMME UDEN OM, HVIS DU ER PÅ JAGT EFTER DEN UNIKKE NORDISKE SMAGSOPLEVELSE

KASSE 2

SENNEP MED SKAGEN ØL
DIP AF GULE ÆRTER
SELLERISMØR MED PEBERROD
PICKLES AF RODFRUGTER & SALTURT
TARTAR AF GRØNKÅL
CHUTNEY MED HAVTORN, ÆBLE & GULEROD
CHUTNEY MED BLOMME & SLÅEN

NOR DISK
NATURENS FORRÅD

NOR
DISK
NATURENS FORRÅD

RAMT AF GRILLGALSKAB

GRILLKULTUREN & GRILLEN HAR FOR ALVOR SAT SIG PÅ GRYDEN I VORES KØKKEN, OG DET UANSET ÅRSTIDEN. VI ER RAMT AF GRILLGALSKAB

KASSE 1

SENNEP MED PEBERROD & TIMIAN
SYDESALT RØGET MED GRAN & HEDELYNG
GRILLMARINADE MED TIMIAN & ENEBÆR
SALATMARINADE MED HYLDEBLOMST
TRANEBÆRKETCHUP

RAMT AF GRILLGALSKAB

GRILLKULTUREN & GRILLEN HAR FOR ALVOR SAT SIG PÅ GRYDEN I VORES KØKKEN, OG DET UANSET ÅRSTIDEN. VI ER RAMT AF GRILLGALSKAB

KASSE 2

SYDESALT RØGET MED GRAN & HEDELYNG
SYDESALT TIMIAN & ENEBÆR
BLOMME BBQ
TYTTEBÆRKETCHUP
SENNEP MED ÆBLE
GRILLMARINADE MED RAMSLØG
GRILLMARINADE MED TIMIAN & ENEBÆR

MORGENMAD PÅ SENGEN

FORKÆLELSE KAN VI IKKE FÅ NOK AF, OG MORGENMAD PÅ SENGEN, ER EN AF DE TING, DER BARE ER SÅ DEJLIGT AT NOGEN GØR FOR EN

ÆBLE & GUL MIRABELLE MARMELADE
RABARBER & KLITROSE MARMELADE
BÆRSAUCE MED HAVTORN & GULEROD
BÆRSAUCE MED SOLBÆR & SØDSKÆRM
SYDESALT

NORDISK
NATURENS FORRÅD

NORDISK NATURENS FORRÅD | TRINDELEN | 9900 FREDERIKSHAVN | TELEFON: 5094 0600 | **www.NYNORDISK.dk** | info@NYNORDISK.dk