



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



SVENSKA 
HANDTRYCK.se

Ring 08 - 659 06 06

~TIPS & RECEPT~

Sverigeskafferiets rapsojor

Stek, grilla och rosta med Sverigeskafferiets nyttiga rapsojor. Perfekta smaksättare till varmt och kallt. Njut som nyttigt dressing direkt på sallader. Innehåller massor av vitaminer, omega och antioxidanter. Inget mer behövs. Fungerar till allt!

Kallpressad rapsoolja

Sverigeskafferiets kallpressade rapsoolja är en ren naturprodukt och den godaste vi smakat. Genom skonsam pressning har rapsooljan kvar alla ursprungliga vitaminer, sin naturliga gyllengula färg och härliga nötsmak.

Vi ringlar kallpressad rapsoolja på nästan allt – på sallader, på ugnrostade grönsaker, i soppan, över nystekt fisk, fågel och kött. Den milda smaken framhäver råvaror och kryddor och ger dessutom vacker stekyta.

Vinägretter är ofta baserade på olivolja, men med Sverigeskafferiets rapsoolja kan man med stolthet göra svenska vinägretter.

Sverigeskafferiets rapsojor finns även med smak av citron, apelsin & saffran, rosmarin och rostad vitlök.

WWW.SVERIGESKAFFERIET.SE



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



~TIPS & RECEPT~

Citron rapsolja

Använd Citron rapsolja som frisk smaksättare i sallader och marinader, till fisk och fågel samt till ljust kött. Ringla den över nykokt pasta, blanda med krispiga salladsblad och avsluta med Sverigeskafferiets Gourmetsalt.

Apelsin & Saffran rapsolja

Apelsin & Saffran rapsolja är god och nyttig att steka och grilla fisk, kyckling, kalkon och fläskfilé med. Vänd laxfilé i sesamfrön och stek i Apelsin & Saffran rapsoljan. Servera på bädd av krispig sallad och ringla över Apelsin & Saffran rapsolja.

Rosmarin rapsolja

Rosmarin rapsolja är genom sin naturliga rosmarinsmak och temperaturbeständighet perfekt grillolja till lamm, karré, fläskfilé, nöt och vilt. Ringla Rosmarin rapsolja på rostade rotfrukter eller klyftpotatis blandade med ruccolasallad.

Rostad Vitlök rapsolja

Stek strimlade kycklingfiléer i Rostad Vitlök Rapsolja tillsammans med fint hackade champinjoner och röd paprika. Blanda allt med ruccolasallad och ringla över mer Rostad Vitlök rapsolja. Toppa med Sverigeskafferiets Äpple & Chili Salsa.



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



~TIPS & RECEPT~

Såser och glazer

Allt blir gott med Sverigeskafferiets såser och glazer. De ger en god, krispig och vacker yta när du steker, grillar eller rostar i ugn. Pensla 3–4 gånger mot slutet. Eller öppna och servera som ätfärdiga såser. Glazerna finns i smakerna Honung & fänkål samt Pepparrot & öl.

Vår Gourmetsås ställs med fördel fram på bordet och serveras kall eller ljum till vegetariskt, grillad fisk, revbenspjäll, stekar, karré, fläskfilé, biff och entrécote. Kan med fördel penslas på som glaze mot slutet av stekning och grillning för att ytterligare förhöja smaken och skapa krispig yta. Finns i smakerna Äpple & rostad paprika samt Tomat & rostad vitlök.

Tips

Gourmetsåsen passar som fräsch dipsås på buffén, lyxig dressing i grillade hamburgare, till pasta eller som smaksättare i såser, röror och dressingar.

Blanda lika delar Gourmetsås med crème fraiche som kall sås.

Smaksätt köttfärs med Gourmetsåsen och gör lyxiga pannbiffar, hamburgare eller köttfärslimpa.



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



~TIPS & RECEPT~

Gourmetsenap pepparrot

Sverigeskafferiets lyxiga Gourmetsenap har en mycket elegant smak av pepparrot. En spännande och exklusiv smakupplevelse! Mindre av socker men istället smaksatt med äpplen som gör att senapen blir frisk, rund och elegant i smaken.

Tips

Blanda med finhackad dill och lite rapsolja till fisk och skaldjurssås.

Blanda senapen med lika delar crème fraîche till en kall sås. Det blir underbart gott till vegetariskt, fisk, skaldjur, kött, grillat eller som tapastillbehör.

Lägg ut tunna skivor av rå lax, pensla laxskivorna med Gourmet-senap pepparrot. Låt dra i tio minuter. Toppa med krispigt vacker sallad, vrid över Vinga eller Västerhav Gourmetsalt och ringla över Sverigeskafferiets Citron rapsolja.



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



~TIPS & RECEPT~

Äpple & Chili Salsa

En god, het salsa med fyllig fruktsmak och touch av chili som gör den perfekt som tillbehör till grillad fisk, fågel, fläsk och nötkött. Ett perfekt grilltillbehör!

Tips

Blanda Äpple & Chili Salsa med Rostad Vitlök rapsolja och ringla på sallader, grönsaker, stekt och grillat.

Njut av Äpple & Chili Salsa istället för sås till stekt och grillat.

Använd Äpple & Chili Salsa på mackor med gott pålägg och krispiga salladsblad slungade i Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja.

Prova att smaksätta kalla eller varma såser och röror med Äpple & Chili Salsa.

Ett välsmakande alternativ är att glasera kött genom att på hög värme tillsätta Äpple & Chili Salsan i slutet av tillagningen, vilket ger vacker färg och en underbar frisk och het smak.



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



~TIPS & RECEPT~

Äpple & Hjordron Chutney

Äpple & Hjordron Chutney bjuder på frisk, het och elegant smak. God till smakrika ostar, salladstopping, stekt och grillad kyckling, övrig fågel, fläsk- och kalvkött.

Tips

Gör en god matig vegetarisk, kyckling- eller charkuterisallad med Rosmarin rapsolja som dressing. Toppa salladen med Äpple & Hjordron Chutney.

Äpple & Hjordron Chutney är god istället för sås till vegetariskt, kyckling, fågel, karré och fläskfilé.

Använd Äpple & Chili Salsa på mackor med gott pålägg och krispiga salladsblad slungade i Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja eller Rosmarin rapsolja.

Prova att smaksätta kalla såser och röror med Äpple & Hjordron Chutney.

Servera Äpple & Hjordron Chutney på ostbrickan till smakrika ostar.



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



~TIPS & RECEPT~

Heta Lingon & Päron Chutney

En god, het chutney med fräsch lingonsmak i kombination med rund pärons smak. En touch av chili och spännande kryddor gör denna delikatess till perfekt tillbehör för fågel, nötkött och viltkött och smakrika ostar.

Tips

Blanda Heta Lingon & Päron Chutney med rostad vitlöksolja och ringla på sallader med rökt kött, fågel och vilt.

Njut av Heta Lingon & Päron Chutney på tallriken till rostade rotfrukter, svamprätter, mustiga, soppor, fågel, nötkött och vilt.

Använd Heta Lingon & Päron Chutney på mackor med rökt skinka, smakrik salami, vilt och krispiga salladsblad slungade i Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja.

Blanda Heta Lingon & Päron Chutney med Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja och njut på rostade rotfrukter blandat med krispig sallad och körsbärstomater.



SVERIGESKAFFERIET

~ Var dags lyx ~



~TIPS & RECEPT~

Bär Balsamico

Sverigeskafferiets bärbalsamico med naturlig bärsmak har en god sötma och mild syra som lyfter det mesta. Perfekt både till kalla och varma rätter. Utmärkt som smaksättare i vinägretter och såser. Används för att ge en frisk och rund smak åt sallader, dressingar, röror, såser, soppor, marinader, färska bär, ost och desserter. Finns i smakerna lingon, björnbär, hallon och svarta vinbär.

Tips

Gör en vinäggret genom att blanda bärbalsamico med rapsolja, senap och kryddor. Ringla över sallad, pastasallad och rostade rotfrukter i ugn med krispig sallad och körsbärstomater.

Vispa ner bärbalsamico i sista uppkoket av gräddsåser till kyckling, pannbiffar, fläskkött, nötkött och vilt.

Blanda bärbalsamico med crème fraiche och njut till dessert, bär, frukt, pannkakor och våfflor.

SVENSKA 
HANDTRYCK.se

Ring 08 - 659 06 06

WWW.SVERIGESKAFFERIET.SE