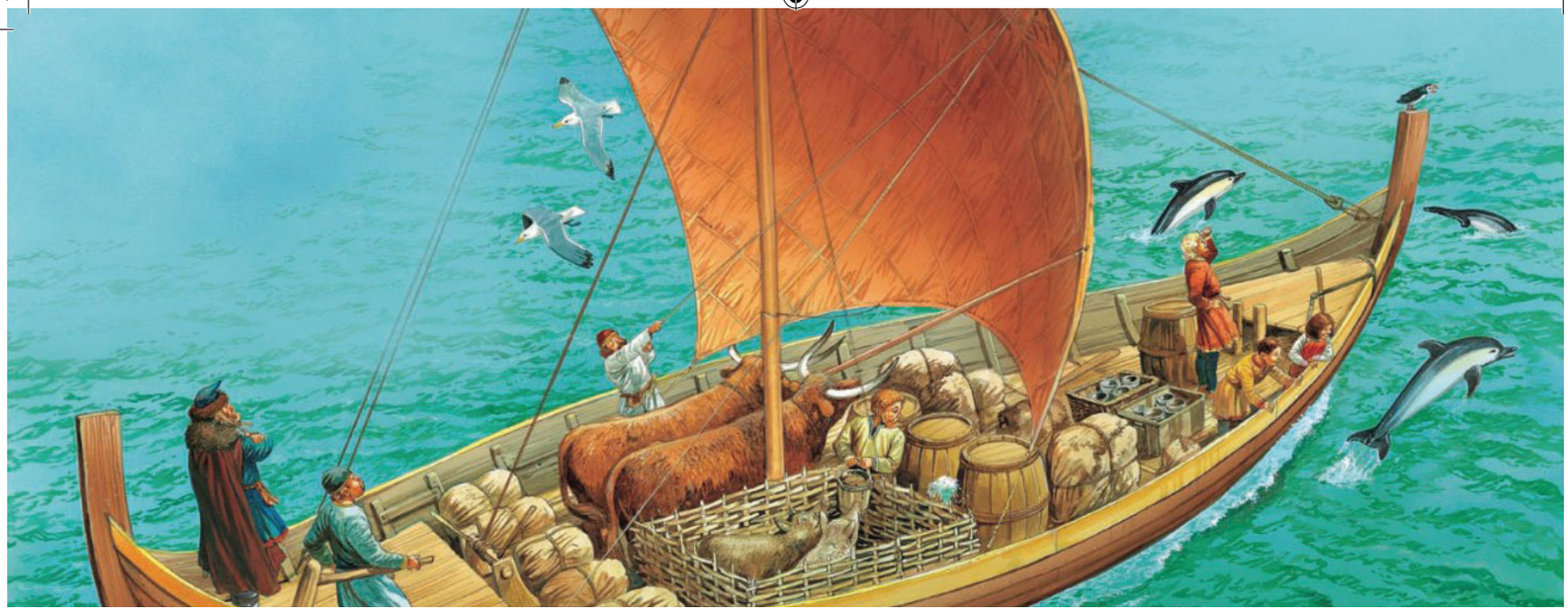
KRYDDERISPECIALISTEN

EN VERDEN AF KRYDDERIER, NØDDER OG FRØ

"Altid husk krydderier på din mad"

Indholdsfortegnelse

Krydderispecialistens historie	4
Krydderier	6
Private Label	11
Nødder	12
Kerner og frø	14
Bælgfrugter	16
Social Sourcing	18
FN's mål for bæredygtig udvikling	19
Tørret frugt	20
Tørrede blomster	22



Krydderispecialistens historie

1992
Virksomheden starter med import af oliven og specialiter fra Grækenland til salg i storkøkken, catering og industri i Danmark.

1995
Starter med eksport til Sverige, Norge og Tyskland

1998
Vi udvider med lagerbutik på 1000 m2 i Københavns Nordhavn.

2003
Omid starter i virksomheden efter endt uddannelse

2004
Vi starter med at importere krydderier til at levere til catering og foodservice. Derudover starter vi med salg i små poser til butikker grundet efterspørgsel fra de små butikker og supermarkeder.

2006
Vi åbner afdeling i Sverige med henblik på pakning af krydderier til det svenske marked.

2008
Vi går i samarbejde med Scandeco Dirach, der har været familieejet siden 1928. Scandeco har haft fokus på at importere og pakke krydderier til den danske fødevareindustri.

2010
Vi flytter til nye lokaler i Skovlunde

2012
Vi overtager Scandeco Dirachs lokaler i Karlslunde og opkøber varelagre

2013
Krydderispecialisten bliver en familievirksomhed hvor 5 personer af familien er med til at drive og udvikle virksomheden.

2017
Stifter af virksomheden, Ali, går på pension og sønnen, Omid, bliver den nye direktør i virksomheden.

2018
Vi bliver godkendt til økologi og starter på import af økologiske fødevarer og salg.

2019
Krydderispecialisten starter 2 nye brands med AVA og AVINA, som bliver pakket i poser alt fra 20 gram – 10 kilo.

Vi starter samarbejde med den danske velgørende organization, Momentum Trust for at hjælpe småbønder i Kenya med at skabe bæredygtig produktion af chiafrø og med henblik på eksport til Danmark.

2020
Vi starter en afdeling i Californien, USA, med pakning af krydderier i samarbejde med Nimiano Spice.

2021
Vi udvider vores sociale indsats i Østafrika til også at støtte småbønder i produktion af kardemomme, chili og vanilje.

Vi sourcer produkter fra hele verden. Lige fra Peru i Sydamerika til asiatiske lande som Iran og Indien.

Det er meget vigtigt for Krydderispecialisten at komme så tæt på producenterne som muligt, for at sikre den bedst mulige kvalitet for vores kunder. Det giver os en større tryghed i at være 100% sikre på hvor produkterne kommer fra og under hvilke vilkår produkterne er blevet produceret. Og gennem vores netværk de sidste 30 år har vi opbygget et solidt kendskab til fødevarebranchen og hvor de bedste produkter kommer fra. Vores internationale netværk har også gjort, at vi kan levere de bedste produkter til de bedste priser.

Krydderier

Krydderier
A-E
All-Round Krydderi
Allehånde, Guatemala, Hel
Allehånde, Guatemala, Stødt
Amalienborgblanding, Hel
Amalienborgblanding, knust
Anis grøn, hel
Anis grøn, stødt
Bagepulver
Barbecue Krydderi
Barbecue Krydderi, Græsk
Basilikum, Skåret
Basilkum, Skåret
Berbere
Bitter Bld. Nr. 1 – 10
Bouquet Garni
Bøf Krydderi
Bøf Krydderi (Tores)
Brunkagekrydderi
Bukkehorns Blade
Bukkehornsfrø hel
Bukkehornsfrø, pulver
Cafe De Paris
Cajun
Cayennepeber
Chili Hel Birds Eye Peri Peri 1-3 Cm African

Krydderier
Chili Hele 4-7 Cm
Chili Knust (Chili flager)
Chili Pulver
Chili sød, Californisk USA
Chili Super Stærk (extra hot)
Citron Peber Special (Citron Skal)
Citrongræs
Citronpeber M/Skaller
Citronpeber med paprika
Citronpeber Type N
Citronpeber, Alm
Citronskaller 4-8 Mm
Citronskaller, Pulv
Citronsyre, Finkrystal
Couscous. Rez-El Hanut
Det Tredie Krydderi (Msg)
Dextrose/Druesukker
Dildfrø Hele
Dildfrø, Pulv.
Dildspidser
Dronningens peberblanding
Enebær, Hele
Enebær, Knuste
Estragonblade, Skåret 1 Kv
Estragonblade, Skåret 2 Kv
Falafel Krydderi

Krydderier
F-J
Farsblanding krydderi
Fennikel, Pulv
Fennikelfrø, Hele
Fire Krydderier
Fish Masala
Fiskekrydderi
Fiskesennep
Fjerkrækrydderi, M.Hvidløg
Fjerkrækrydderi, Standard
Frankfurterkrydderi
Fjerkrækrydderi, M.Hvidløg
Fjerkrækrydderi, Standard
Frankfurterkrydderi
Galangarod, Knust
Galangarod, Stødt
Garam Masala
Gelatinepulver, 270 Bloom
Glögg Blanding
Gravad Laks Krydderi
Grill & Steak Seasoning, Islandsk
Grill Krydderi Chili Smag
Grill Krydderi Karry Smag
Grill Krydderi Lemon Smag
Grill Krydderi Mynte Smag
Grill Krydderi Timian Smag

Krydderier
Grill Krydderi, Mexikansk
Gulerødder, strimler
Gullash Krydderi
Gurkemejerod, Hel
Gurkemejerod, Pulv
Gyros, Krydderi, Græsk
Hamburger Krydderi
Harissa Krydderi
Havsalt (fra fransk havvand)
Herbes De Provence
Hjortetak Salt
Hørfrø
Hvidløg, Granuleret, 26-40
Hvidløg, Granuleret, 40-80
Hvidløgsalt
Hvidløgsflager
Hvidløgsmel, Kinesisk
Hvidløgspeber
Hvidløgspeber W
Hvidløgspulver
Hyben, Skåret
Hyldebær hel
Indiansk Barbecue
Ingefær, hel skrællet
Ingefær, skåret
Ingefær, stødt
Italian Seasoning

Krydderier
Italiensk Krydderi
Jomfru i det grønne (nigel-lafrø)
K - O
Kalkunkrydderi, dansk
Kalkunkrydderi, fransk
Kanel, bark
Kanel, Cassia, stødt
Kanel, Ceylon, stødt
Kanel, hel 40 cm
Kanel. hel 7-8 cm, Cassia
Kardemomme grøn, hel
Kardemomme pulver
Kardemommefrø, hel
Karry blade, tørrede
Karry grøn, Ceylon
Karry hot med hvidløg
Karry med grønne urter
Karry rød, Indisk
Karry stærk
Karry stærk, Kina
Karry stærk, Pakistansk
Karry, Bombay
Karry, Madras
Karry, Ostindisk
Karry, Thai
Karry, Wok
Kebab masala

Krydderier
Kommen, hel
Kommen, pulver
Korianderfrø, hel
Korianderfrø, pulver
Kørvel, skåret
Kreutermix
Krusemynte, skåret
Krydderisalt
Lakridsrod, skåret
Lammekrydderi
Lammekrydderi, Islandsk
Laurbærblade, Skåret
Laurbærblade, hel (hånd-plukkede)
Leverpostejkrydderi
Løg, Hakket, Californisk
Løg, Hakket, Kinesisk
Løg, Minced, Finhakket
Løg, Tørret, Gran
Løg, Tørret, Gran, Californisk
Løg, Tørret, Sliced, Californisk
Løgmel
Løgsalt
Løvetandurt
Løvstikke skåret
Mahlab, hel
Merian, skåret
Merian, stødt

Sort peber

Sort peber er det mest brugte krydderi over hele verden. Der er beviser for mennesket brugte peber helt tilbage til 2000 f.kr. i Indien. Sort peber er umodne bær, som tørres og bliver mørke. Sort peber kan øge din forbrænding og mindske fedt, fordi peber kan være med til at modvirke, at kroppe producere nye fedtceller.

Krydderier	Krydderier	Krydderier
Mexico grill krydderi	Nelliker, stødt	Paprika Pul Biber, Stærk Tyrkisk
Mexico mix	Ohio Spice Mix	Paprika, Delikatesse
Muskat skal	Orangeskaller, 4-6 MM	Paprika, Edelsüss
Muskatblomme, stødt	Orangeskaller, Pulv.	Paprika, rosen
Muskatnød, hel	Oregano, skåret	Paprika, røget
Muskatnød, stødt	**P - T**	Pariser Peber
Nelliker, hel	Paprika Pul Biber Mild Tyrkisk	Pasta Krydderi

Krydderier
Peber grøn, Madagascar
Peber hvid, hel
Peber hvid, knust
Peber hvid, stødt
Peber mix deluxe, (5 korns)
Peber Sechuan (rød asiatisk peber)
Peber sort, hel
Peber sort, stødt
Peber-bær, rosa
Peber, 5 Korn, Knust
Peber, Bell Grøn 1-3 MM
Peber, Bell Rød 1-3 MM
Peber, Dekorations, Hel
Peber, Dekorations, Knust
Peber, sort, knust
Peber, Sort, Knust 2MM
Pebermix, Norsk
Pebermynte, skåret
Peperoni Mix
Persille, skåret
Piffi salt
Pizza Krydderi
Potaske
Provence mix med hvidløg
Purløg, Frysetørret
Purløg, Varmetørret
Pusta Mix

Krydderier
Rasp
Rosmarin, skåret
Rosmarin, stødt
Røgsalt
Saar (bønneurt)
Safran (iransk), hel
Safran, stødt
Salt fint (fra taliensk hav-vand)
Salt fint, Himalaya
Salt groft (fra italiensk hav-vand)
Salt groft, Himalaya
Salvie, skåret
Sandeltræ pulver
Sellerifrø hel
Sellerifrø pulver
Sellerisalt
Sennep pulver sarepta (gold-en mustard)
Sennep, hel (brun)
Sennep, hel (gul)
Sennep, stødt (gul)
Sesamfrø
Sesamfrø afskallede (hvid)
Sesamfrø sort
Shawarma krydderi
Sildekrydderi
Spaghetti krydderi
Spidskommen hel

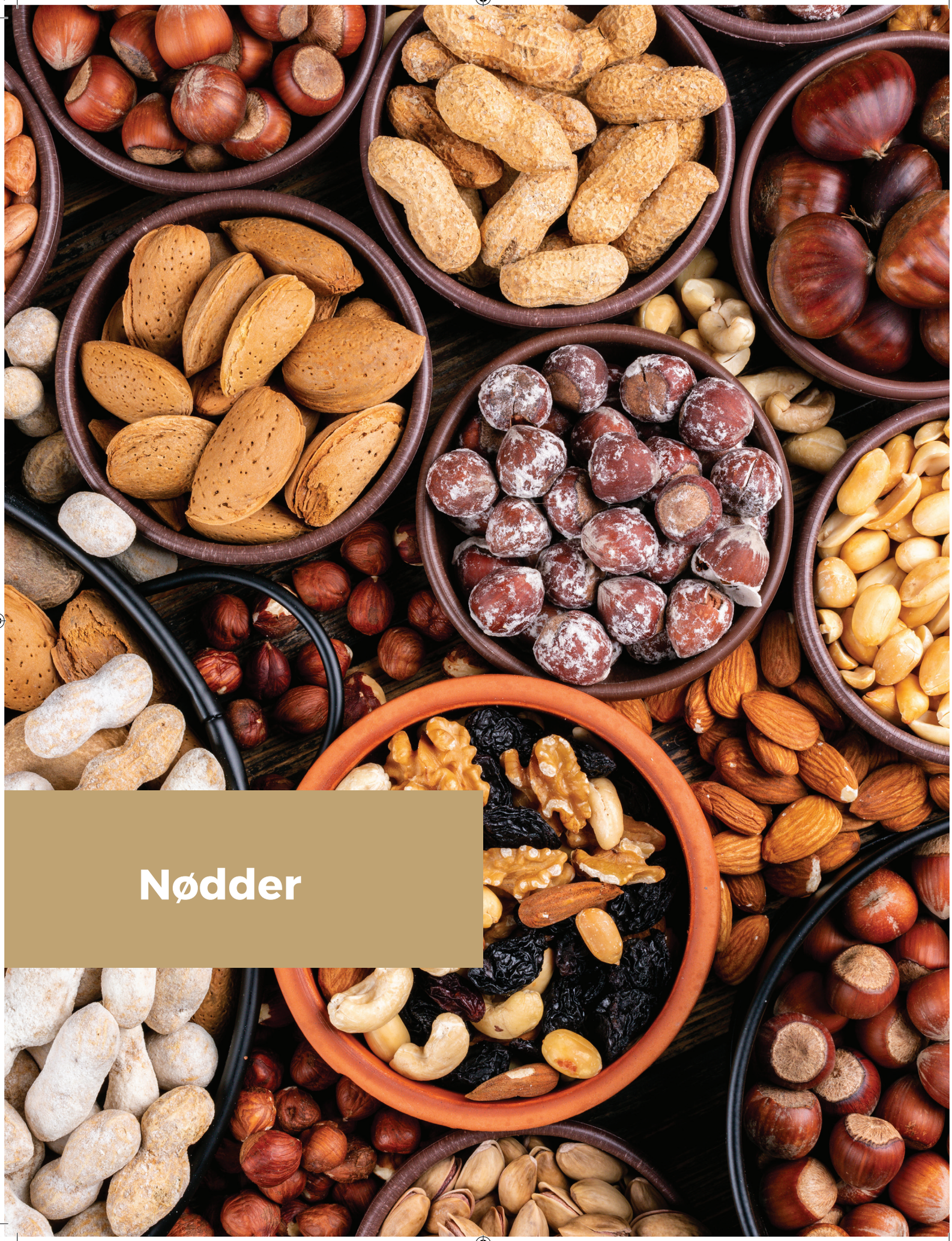
Krydderier
Spidskommen pulver
Stegemix
Stjerneanis, hel
Stjerneanis, stødt
Sumak
Syltekrydderi (asier/agurker)
Taco mix
Tandoori masala
Timian pulver
Timian skåret
Tzatziki blanding
U - Z
Vaniljestang Polynesisk, luk-sus (fransk)
Vaniljestænger 18-20 cm
Vaniljesukker
Vaniljesukker med bourbon vanilje
Vaniljesukker med ekstra bourbon vanilje
Vildtkrydderi
Wok Krydderi

Private Label

Vi tilbyder alle vores kunder mulighed for at pakke deres produkter og pakke det efter deres egen præferencer og med eget logo og tekst på.

I den sammenhæng vil vi tilføje dit logo til produktet og levere produkterne.

Krydderispecialisten har standere, som bliver sat op i butikker til salg af vores produkter.



Nødder

Nødder
Cashewnødder natural
Cashewnødder, chili
Cashewnødder, saltede
Chilinødder
Hasselnødder med hinde
Hasselnødder uden hinde
Kikærter ristede og saltede
Luksus mix
Macadamianødder natural
Macadamianødder saltede
Mandelflager

Nødder
Mandelmel
Mandelsplitter
Mandler brændte
Mandler fint saltede
Mandler natural
Mandler røget
Mandler saltede
Mandler uden hinde
Paranødder
Peanuts natural
Peanuts, saltede

Nødder
Pekannødder
Pistaciekerner med hinde
Pistaciekerner uden hinde
Pistacienødder antep
Pistacienødder saltede
Studentermix
Valnødder halve KV. 1
Valnødder halve KV. 2
Wasabi ærter
Wasabi peanuts

Cashewfrugt med cashewnød vedhæftet under frugten

Cashewnød interessante fakta

Cashew nødder kommer fra cashew træet. Betydningen af ordet kommer fra portugesisk og betyder træet der producere af sig selv. Cashew træets oprindelse siger man kommer fra Brasilien.

De bedste cashewnødder kommer fra Østafrika. Herfra bliver de eksporteret til hele verden. Specielt Vietnam er et af verdens største eksportører af cashew nødder som ofte bliver købt fra Kenya eller Tanzania og derfra videre globalt.

Det tager 3 år fra man planter et cashewtræ til man kan høste sine første cashewnødder.

Cashewnødder har et højt indhold af protein, som gør din krop mæt og fungerer som kroppens byggesten til dine muskler og væv. Cashewnødder har også et højt indhold af "de sunde fedtstoffer" fra planter, og dermed også et højt fedtindhold. Derfor er der meget energi i, så du bør ikke spise nødderne i store mængder.

Cashewnøddernes fede konsistens gør dem særdeles velegnede til is og alternativ til slik.

Kerner og frø

Kerner og frø
Birkes, Blå
Birkes, Hvid
Bulgur
Chia frø
Couscous, fin
Couscous, grov
Græskarkerner

Kerner og frø
Hampefrø
Hørfrø
Nigellafrø
Pinjekerner
Quinoa, hvid
Quinoa, mix
Quinoa, rød

Kerner og frø
Quinoa, sort
Sesamfrø
Sesam frø afskallede (hvid)
Sesamfrø sort
Solsikkekerner

Chia frø interessante fakta

Chia frø er de små sorte og hvide frø af chia planten (Salvia hispanica) oprindeligt fra Mexico. Brug af chia frø går tilbage til aztekerne og mayaerne, der brugte det som en basisføde og mente, at det gav dem "styrke", hvilket navnet betyder.

Chia frøene er små, flade og ovale med en skinnende og glat struktur. Deres farve spænder fra hvid til brun eller sort. Chia frø indeholder store mængder fiber og omega-3 fedtsyrer, masser af protein af høj kvalitet og flere essentielle mineraler og antioxidanter, der har mange sundhedsmæssige fordele.

Chia frø er en meget alsidig ingrediens. En yderligere fordel ved chiafrø er at de har meget lidt smag, så de konkurrerer ikke med andre Smage i maden men tilfører næringsværdierne. Chiafrø gror under helt perfekte forhold tæt ved ækvator. Chiafrø har brug for ca. 12 timer mørke og masser af sol.

Chia frø

Chia plante

Bælgfrugter

Bælgfrugter	Bælgfrugter	Bælgfrugter
	Hestebønner	Røde kidneybønner
Azukibønner	Hvide bønner	Røde linser
Belugalinser	Kikærter	Sorte bønner
Grønne flækærter	Lima beans	Sortøjede bønner
Grønne linser	Mungbønner	
Grønne linser (puy)		
Gule flækærter	Pintobønner	

Kikærter interessante fakta

Den ydmyge lille kikærte er en temmelig speciel bælgfrugt. Kikærter har været spist I århundreder og der er en god grund til disse små banditter har været på menuen så længe. Her er lidt fakta om kikærter som du måske ikke vidste.

Der er beviser for, at kikærter blev først dyrket i Mellemøsten 7500 år f.Kr.

Kikærter er en super afgrøde. Kikærter producerer ikke bare en værdifuld afgrøde, men på samme tid giver de også en naturlig organisk metode til at bryde sygdomscyklussen i hvede og bygafgrøder.

Kikærter er en god kilde til protein og kostfibre, hvilket er vigtigt for at opretholde et sundt fordøjelsessystemet.

Kikærter er i dag blevet specielt populært i veganske retter som hummus.

Krydderispecialisten social sourcing af produkter

Et vigtigt socialt mål for Krydderispecialisten er at udrydde sult og underernæring i Afrika. Krydderispecialisten har startet samarbejde med ngo'er og sociale virksomheder, der arbejder med småbønder på afgrøder vi kan sælge og hvor småbønderne kan få en øget indtægt ved at have et produkt de kan sælge til eksport. .

Krydderispecialisten startede i 2019 et samarbejde med den danske velgørende organisation Momentum Trust, for at skabe et marked for småbønder i Kenya. I 2020 købte vi den første container chiafrø direkte fra småbønderne I Kenya.

Desuden har Krydderispecialisten et partnerskab med Social Vanilla for at få vanilje fra landmænd, der dyrkes etisk og socialt. Vanilje har en lang historie med, at vanilje er stjålet fra vaniljebønder på grund af de lukrative priser. På denne måde sikrer. Krydderispecialisten fair handel med vanilje farmerne gennem Social Vanilla og kan opretholde en god levestandard for landmændene.

Et andet eksempel er kardemomme fra Tanzania, hvor der er perfekte dyrkningsbetingelser. Dette giver landmændene et godt marked, og Krydderispecialisten hjælper med få kardemommen til det danske marked.

Vanilje, direkte indkøbt fra Uganda

Chia, direkte indkøbt fra Kenya

Kardemomme, direkte indkøbt fra Tanzania

Krydderispecialisten startede i 2019 et samarbejde med den danske danske velgørende organisation, Momentum Trust, for at skabe et marked for småbønder i Kenya. I 2020 købte vi den første container chiafrø direkte fra småbønderne I Kenya.

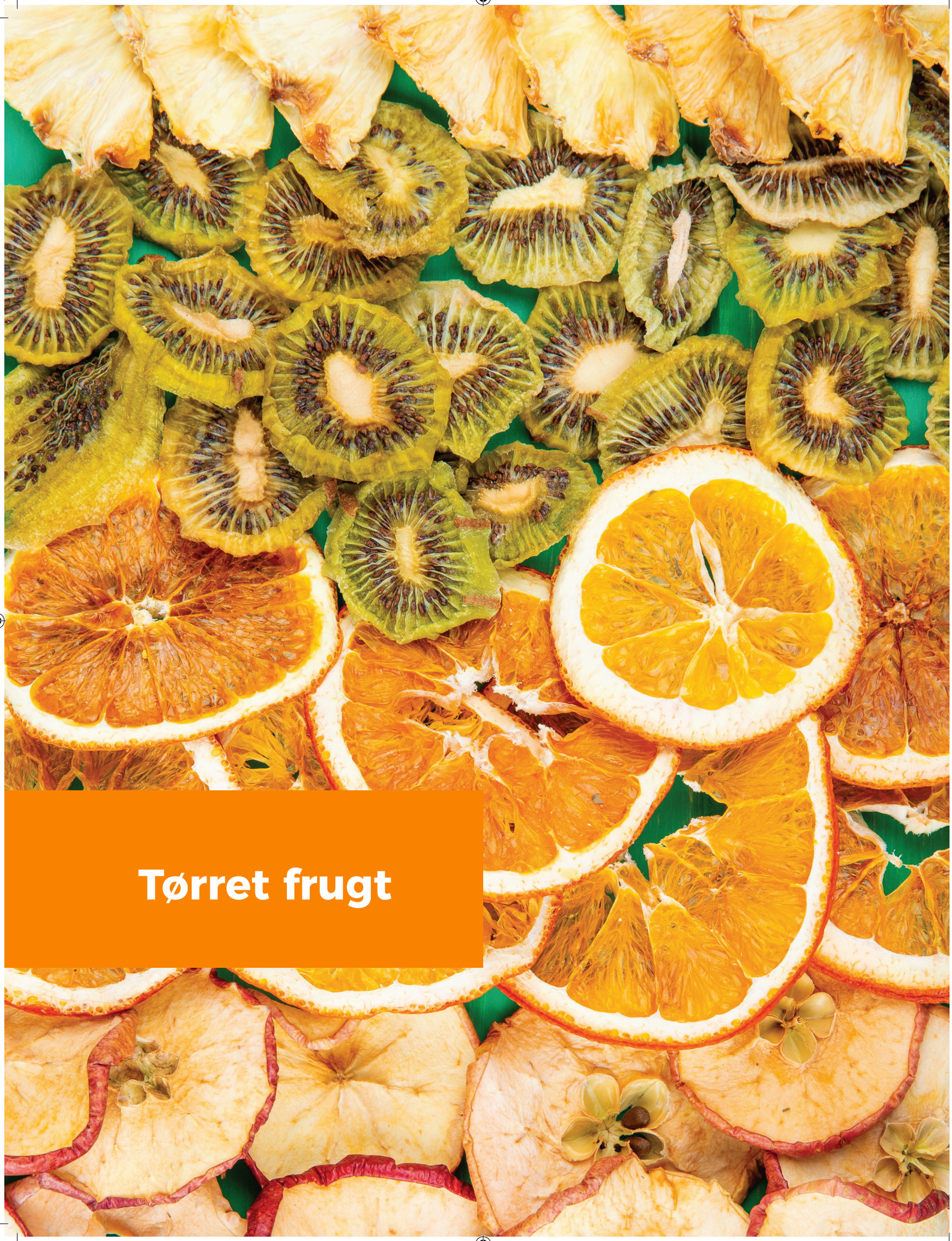
Krydderispecialisten og FN's mål for bæredygtig udvikling

Krydderispecialistens sociale mål er forankret i tre af FNs bæredygtige mål; MÅL 2: Stop sult, MÅL 12: Ansvarlig Forbrug og produktion og MÅL 17: Partnerskaber for at nå målet.

Afslut sult, opnå fødevaresikkerhed og forbedret ernæring og fremme bæredygtigt landbrug

Sikre bæredygtigt forbrug og produktionsmønstre

Styr implementeringsmidlerne og genoplive det globale partnerskab for bæredygtig udvikling



Tørret frugt

Tørret frugt
Abrikoser
Ananasringe
Bananchips
Berberis (zereshk)
Cantaloupe melon
Gojibær
Gulerødder, strimler
Ingefær, kandiserede
Jordbær

Tørret frugt
Kirsebær (stenfri)
Kiwi
Kokos i tern
Kokosflager
Kokosmel
Lime
Lime, mørk
Mango
Morbær

Tørret frugt
Papaya
Rosiner (jumbo), lyse
Rosiner, golden
Rosiner, grønne
Rosiner, korender
Rosiner, små brune
Svesker (stenfri)
Tranebær

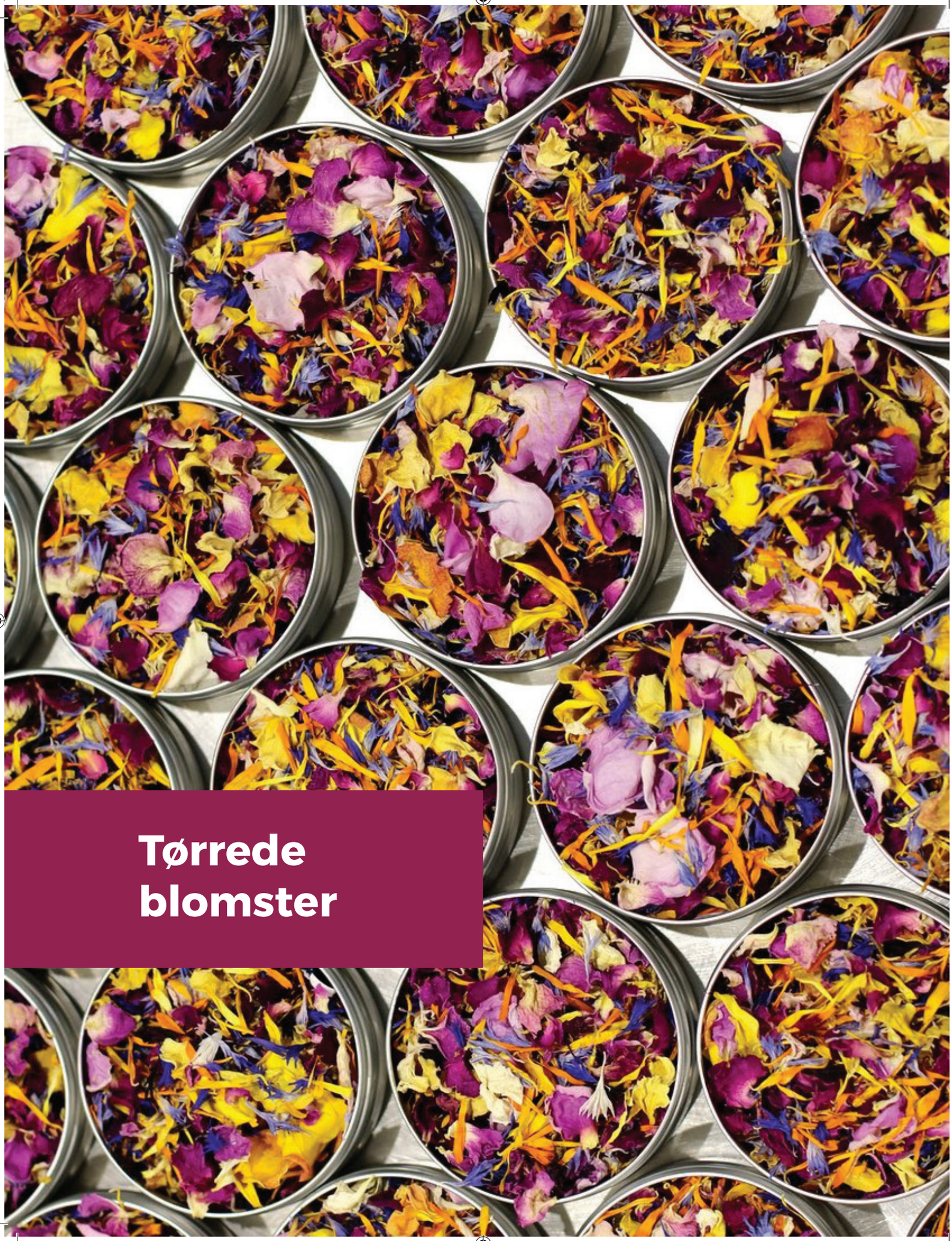
Rosiner Interessante fakta

Rosiner er en type drue, der har været tørret i ca. tre uger. Druerne bliver mørkere, når de tørrer, hvilket giver rosiner deres mørkebrune farve. Størrelsen, smag og farve afhænger af typen af drue brugt.

Historiebøger bemærker, at rosiner var soltørrede af druer så længe siden som 1490f.kr. Men der gik flere hundrede år før det blev bestemt hvilken druesort ville være den bedste rosin.

Kølig opbevaring er den bedste måde at opbevare rosiner. Efter at pakken har været åbnet, skal de placeres i en forseglet beholder og nedkølet.

Vores rosiner kommer blandt andet fra Iran hvor der er perfekte plante betingelser for rosiner.



Tørrede blomster

Tørrede blomster
Hibiscusblomst, hel
Hibiscusblomst, knust
Hyldeblomst
Jasminblomst
Kamilleblomst

Tørrede blomster
Lavendelblomst
Lyngblomst
Morgenfruer
Orangeblomst
Rosenblade

Tørrede blomster
Rosenknopper
Safranblomst
Solsikkeblomst

Safran interessante fakta

Safran er et krydderi afledt af blomsten afCrocus sativus, almindeligvis kendt som "safran krokus". Det levende Crimson stigma og stilarter, kaldet tråde, opsamles og tørres til brug hovedsageligt som krydderier og farvestof i mad. Safran har længe været verdens dyreste krydderi efter vægt. Årsagen til den høje pris er dens arbejdskrævende høstmetode, hvilket gør produktionen dyr.

Det menes, at safran stammer fra og først blev dyrket i Grækenland, men i dag dyrkes krydderiet primært i Iran, Grækenland, Marokko og Indien.

Krydderiet er også rig på antioxidanter, og har været forbundet med sundhedsmæssige fordele, såsom forbedret humør, libido og seksuel funktion samt reducerede PMS-symptomer og forbedret vægttab. Bedst af alt er det generelt sikkert for de fleste mennesker og let at tilføje til din diæt.

Safranhøstning fra blomster

'Crocus Sativus' blomst, hvor safran stammer fra

ava
PREMIUM SELECTION
Natural Foods

Krydderispecialisten

Literbuen 12 B
2740 Skovlunde
info@krydderispecialisten.dk
Tel + 45 3811 3550

www.krydderispecialisten.dk