



Chef Paul blackened Steak magic 510 g

Originalkrydder til tørrsteking av biff.

Chef Paul Prudhomme er mannen bak en av sørstatenes mest kjente restauranter, i tillegg er han en kjent tv-kokk, forfatter og foreleser. Han har også laget en stor serie med krydder og sauser som selges over hele verden. Alle disse produktene har sitt utspring fra det kreolskinspirerte kjøkkenet i Louisiana, sør i U.S.A. Produktene inneholder kun naturlige ingredienser, det er glutenfritt, uten MSG og tilsetningsstoffer. Disse krydderne er velegnet for de som av helsemessige årsaker ikke skal ha i seg disse nevnte stoffene samt "skjult" sukker. Terje Sandberg har i kokeboken "Friskere Fremtid" laget retter helt uten mel, melk og sukker, og sverger til Chef Paul sitt krydder.

Originalkrydder til tørrsteking av biff. Kan også brukes til kjøttdeig eller på hamburger.

Produktnummer	514424
EPD-nummer	2280436
Antall i kartong	12



* 2 2 8 0 4 3 6 *