



BLACK BOY®

svinekjøttkrydder

– ingen juleribbe uten



Gi juleribben ekstra god smak!

I julesesongen skal det både smake og dufte krydder. Svinekjøttkrydderet fra Black Boy forsterker juleribbens egensmak og tilfører en rund, velbalansert kryddersmak. Krydderblandingen er spesialtilpasset svinekjøtt og består av en rekke nøye utvalgte krydder. Blandingen gjør ribben ekstra smakfull og velduftende. Ikke overlat til konkurrentene å by på den beste juleribben!

- **all smaksetting du trenger i èn og samme boks – fiks ferdig og riktig balansert**
- **unik spesialblanding til svin med utvalgte krydder som sort pepper, paprika, salt, chilipepper, koriander, spisskummen, sellerifrø m.m.**
- **gir gjestene en spesielt velduftende og smakfull juleribbe som vil bli husket lenge etter 13. dag jul!**

JULERIBBE MED EKSTRA GOD SMAK

10 porsjoner

3 kg svineribbe
80 g BLACK BOY Svinekjøttkrydder
150 g TORO Svinekjøttsaus - pastøs
1,5 l vann
45 g grov sennep
1 dl kremfløte (kan sløyfes)
100 g svisker
1 kg rødkål
1,2 kg kokte poteter

Snitt svoren i ruter, gni inn krydderet godt og la stå kjølig over natten. Stek ribben i bakke, første halvtimen med svoren ned i litt vann. Lag sausen. Server med rødkål og kokte poteter.



Black Boy Svinekjøttkrydder
Boks à 750 g

EPD: 1 685 338



SVINEGODE KOTELETTER

Svinegode koteletter.

Ikke fortvil! Når julen er over kan det velsmakende krydderet brukes i andre svineretter, f.eks. koteletter:

10 porsjoner

63 g TORO Svinesjysaus
1 l vann
45 g BLACK BOY Svinekjøttkrydder
10 stk svinekoteletter
1 dl TORO Supreme
1,5 kg blomkål
1,2 kg poteter i båter

Lag sausen. Krydre kotelettene og la smakene trekke inn minst en ½ time. Bland potetebåtene med urter og olje og ovnstek på 180 °C i ca. 25 minutter. Stek kotelettene og server med saus og grønnsaker.

Stort forbruk? Grillfagmannen Ribbekrydder er storforbrukerens alternativ. Samme gode smaken!



Grillfagmannen Ribbekrydder
Spann à 12 kg

EPD: 1 149 913



food service

Postboks 987 Sentrum
5808 Bergen
Telefon: 800 30 980
www.foodservice.no