

SPICE  
it UP!

MEDLINE



MEDLINE

tel: 06 477 11 111



Ontdek onze exclusieve selectie van kruidenmixen, ontwikkeld vanuit de delicatessenwereld, boordevol gastronomische smaken en structuren.

Perfect om gerechten op smaak te brengen tijdens én na de bereiding!

Découvrez notre sélection exclusive de mélanges d'épices, développée dans le monde des délices, pleine de saveurs et de textures gastronomiques.

Parfait pour assaisonner les plats pendant et après la cuisson!

# INHOUD CONTENU

**VOORWOORD  
AVANT-PROPOS**

---

**CAPTAIN SPICE**

---

**BANGKOK DANCER**

---

**EL MACHO**

---

**FIRESTARTER**

---

**GRILLMASTER**

---

**MR. RED PHET**

---

**MUSSELMAN**

---

**TANGO CHEF**

---

**VAMPIRE KILLER**

---

**PIMENT D'ESPELETTE**

---

**OVERZICHT - APERÇU**

---

**CONTACT**

---





# VOORWOORD AVANT-PROPO

Welkom bij **SPICE IT UP by Medline**, waar culinaire perfectie binnen handbereik ligt.

Bij Medline hebben we onze passie voor gastronomie en onze expertise in de delicatessenwereld gecombineerd om een reeks unieke kruidenmixen te creëren die uw gerechten naar een hoger niveau tillen.

Onze kruidenmixen zijn met zorg ontwikkeld door topkoks en culinaire experts, met als doel om de meest populaire gerechten uit verschillende keukens te verrijken. Of u nu een liefhebber bent van de verfijnde smaken van de mediterrane keuken, de pittige tinten van de Aziatische keuken of de rijke aroma's van Italiaanse klassiekers, onze mixen zijn ontworpen om elk gerecht een onweerstaanbare smaak en textuur te geven.

Wat onze kruidenmixen echt bijzonder maakt, is de kwaliteit en de zorgvuldige selectie van ingrediënten. Wij gebruiken alleen de beste kruiden, specerijen en gedroogde groenten, en ons zeezout is van nature gereduceerd in natrium, zodat u kunt genieten van intense smaken zonder concessies te doen aan uw gezondheid.

**SPICEITUP** by Medline biedt niet alleen veelzijdigheid tijdens de bereiding van uw gerechten, maar ook daarna. Onze mixen kunnen perfect worden gebruikt als finishing touch om de smaken van uw creaties nog meer te versterken.

In deze brochure vindt u gedetailleerde informatie over elke kruidenmix, inclusief ingrediënten, gebruiksaanwijzingen en inspirerende gerechten. We nodigen u uit om te ontdekken hoe onze kruidenmixen uw culinaire avonturen kunnen verrijken en verheugen ons erop uw partner te zijn in de keuken.

Laat u inspireren en breng uw gerechten tot leven met **SPICE IT UP** by Medline!

Met culinaire groet,

Het Medline Team

**Bienvenue chez SPICE IT UP by Medline**, où la perfection culinaire est à portée de main.

Chez Medline, nous avons combiné notre passion pour la gastronomie et notre expertise dans le monde des délices pour créer une gamme unique de mélanges d'épices qui rehausseront vos plats à un niveau supérieur.

Nos mélanges d'épices ont été soigneusement développés par des chefs de renom et des experts culinaires, dans le but d'enrichir les plats les plus populaires de différentes cuisines. Que vous soyez amateur des saveurs raffinées de la cuisine méditerranéenne, des notes épicées de la cuisine asiatique ou des arômes riches des classiques italiens, nos mélanges sont conçus pour donner à chaque plat une saveur et une texture irrésistibles.

Ce qui rend nos mélanges d'épices vraiment spéciaux, c'est la qualité et la sélection minutieuse des ingrédients. Nous n'utilisons que les meilleures herbes, épices et légumes séchés, et notre sel marin est naturellement réduit en sodium, pour que vous puissiez profiter de saveurs intenses sans compromettre votre santé.

**SPICEITUP** by Medline offre non seulement une grande polyvalence lors de la préparation de vos plats, mais également après. Nos mélanges peuvent être parfaitement utilisés comme touche finale pour renforcer encore plus les saveurs de vos créations.

Dans cette brochure, vous trouverez des informations détaillées sur chaque mélange d'épices, y compris les ingrédients, les conseils d'utilisation et des plats inspirants. Nous vous invitons à découvrir comment nos mélanges d'épices peuvent enrichir vos aventures culinaires et nous réjouissons à l'idée de devenir votre partenaire en cuisine.

Laissez-vous inspirer et donnez vie à vos plats avec **SPICE IT UP** by Medline !

Avec nos salutations culinaires,

L'équipe Medline





**BANGKOK  
DANCER  
THAI FOOD**



## BANGKOK DANCER

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de populairste Aziatische gerechten in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde kruiden en specerijen zoals gember, kurkuma, citroengras en koriander, afgewerkt met basilicum, zwarte peper, fenegriek en chili. Deze mengeling wordt verder op smaak gebracht met gedroogde groenten en zaden zoals sesamzaad, rode paprika, knoflook en ui. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Bangkok Dancer te gebruiken bij rijst/wok/noodles/kip/vis/veggie gerechten.


Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux plats asiatiques les plus populaires. Rempli d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées telles que le gingembre, le curcuma, la citronnelle et la coriandre, le tout complété par du basilic, du poivre noir, du fenugrec et du chili. Ce mélange est également aromatisé avec des légumes séchés et des graines telles que les graines de sésame, le poivron rouge, l'ail et l'oignon. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser notre Bangkok Dancer pour le riz/wok/nouilles/poulet/poisson/plats végétariens.

### INGRÉDIENTEN / INGRÉDIENTS

Kruiden en specerijen (gember, kurkuma, koriander, citroengras, basilicum, zwarte peper, fenegriek, karwij, piment, chili, kaneel); zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), **SESAM**zaad, groenten (rode paprika, knoflook, ui), suiker, natuurlijke aroma's, zonnebloemolie, antiklontermiddel: E551, antioxidant: rozemarijnextract.

Herbes et épices (gingembre, curcuma, coriandre, citronnelle, basilic, poivre noir, fenugrec, carvi, piment de Jamaïque, cannelle), sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), graines de **SESAME**, légumes (poivron rouge, ail, oignon), sucre, arômes naturels, huile de tournesol, anti agglomérant : E551, antioxydant : extrait de romarin.

Energie: 1364kJ/326kcal - Vetten/Matières grasses: 13,0 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 2,0 g) - Koolhydraten/Glucides: 36,4 g (waarvan suikers/dont sucres: 16,0 g)- Vezels/Fibres alimentaires: 12,4 g - Eiwitten/Protéines: 9,8 g - Zout/Sel: 13,1 g

Hope	Verpakking/Colisage	
81305	12 x 20 g	 5425020167079



**RIJST  
RIZ**



**WOK**



**NOODELS  
NOUILLES**



**KIP  
POULET**



**VIS  
POISSON**

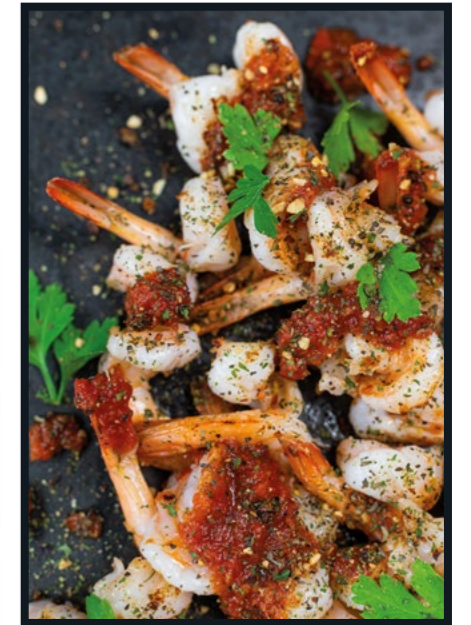


**VEGGIE**





**CAPTAIN SPICE**  
SEAFOOD



## CAPTAIN SPICE

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de populairste visbereidingen in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde groenten zoals gedroogde tomaat, knoflook afgewerkt met harde kaas, zwarte peper, peterselie en basilicum. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Captain Spice te gebruiken bij schaal- en schelpdieren/pasta/grill gerechten.

Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux préparations de poisson les plus populaires. Rempli de légumes soigneusement sélectionnés tels que des tomates séchées, de l'ail agrémenté de fromage à pâte dure, de poivre noir, de persil et de basilic. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser notre Captain Spice avec des plats de fruits de mer/pâtes/grillades.

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS


Groenten (tomaat, knoflook, ui), kruiden en specerijen (zwarte peper, peterselie, basilicum), zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), suiker, kaaspoeder (kaas [bevat **MELK**], emulgerend zout E339, **MELK**vet) zonnebloemolie, natuurlijke aroma's (bevat **MELK**), antiklontermiddel: E551, antioxidant : rozemarijnextract.

Légumes (tomate, ail, oignon), herbes et épices (poivre noir, persil, basilic), sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), sucre, fromage en poudre (fromage [contient du **LAIT**], sel émulsifiant E339, matière grasse du **LAIT**), huile de tournesol, arômes naturels (contient du **LAIT**), antiagglomérant : E551, antioxydant : extrait de romarin.

Energie: 1188kJ /283kcal - Vetten/Matières grasses: 5,2 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 1,5 g) - Koolhydraten/Glucides: 40,5 g (waarvan suikers/dont sucres: 17,0 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 12,9 g - Eiwitten/Protéines: 12,0 g - Zout/Sel: 13,3 g



**SCHAAL- & SCHELPDIEREN** **PASTA** **GRILL**  
**FRUITS DE MER** **PÂTES**

Hope	Verpakking/Colisage	
81297	12 x 20 g	 5425020166225





**EL MACHO**  
ITALIAN FOOD



## ELMACHO

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de populairste Italiaanse gerechten in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde groenten zoals gedroogde tomaat, paprika, knoflook en spinazie, rijkelijk gecombineerd met kruiden en specerijen zoals basilicum, marjolein, peterselie, rozemarijn en oregano afgewerkt met harde kaas en zeezout. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze El Macho te gebruiken bij spaghetti/pasta/salade/pizza/risotto gerechten.


Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux plats italiens les plus populaires. Rempli de légumes soigneusement sélectionnés tels que des tomates séchées, des poivrons, de l'ail et des épinards, richement combinés avec des herbes et des épices comme le basilic, la marjolaine, le persil, le romarin et l'origan, le tout agrémenté de fromage à pâte dure et de sel marin. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser El Macho pour les spaghettis/pâtes/salades/pizza/risotto.

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

Zeezout natuurlijk gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), groenten (tomaat, paprika, knoflook, spinazie), kruiden en specerijen (basilicum, peterselie, knoflook, oregano, tijm, rozemarijn, marjolein, bonenkruid), dextrose, kaaspoeder (kaas [bevat MELK], emulgerend zout: E339, MELKvet), zonnebloemolie, natuurlijk aroma (bevat MELK), antioxidant: rozemarijnextract.

Sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), légumes (tomate, paprika, ail, épinards), herbes et épices (basilic, persil, ail, origan, thym, romarin, marjolaine, sarriette), dextrose, fromage en poudre (fromage [contient du LAIT], sel émulsifiant: E339, matières grasses du LAIT), huile de tournesol, arôme naturel (contient du LAIT), antioxydant: extrait de romarin.

Energie: 1037kJ/248kcal- Vetten/Matières grasses: 7,8 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 3,0 g) - Koolhydraten/Glucides: 29,6 g (waarvan suikers/dont sucres: 19,1 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 10,9 g - Eiwitten/Protéines: 9,3 g - Zout/Sel: 23,3 g

Hope	Verpakking/Colisage	
81307	12 x 20 g	 5407011730028



SPAGHETTI



PASTA  
PÂTES



SALADE

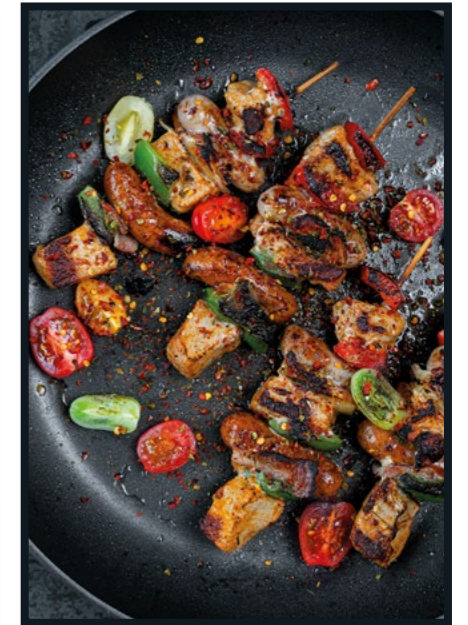


PIZZA





**FIRESTARTER  
CHILI**



## FIRESTARTER

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de pittigste chili liefhebbers in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde chili pepers, rode en groene paprika, zeezout en pimenton (gerookte paprika). Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Firestarter te gebruiken bij pasta/veggie/vlees/vis/grill/pizza gerechten.

Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux amateurs de chili les plus ardents. Rempli de piments soigneusement sélectionnés, des poivrons rouges et verts soigneusement sélectionnés, du sel marin et du pimenton (poivre fumé). Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser Firestarter pour les pâtes et des plats végétariens/viandes/poissons/grillades/pizza.

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

Groenten (rode paprika, groene paprika), zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), specerijen (chili, gerookte paprika), zonnebloemolie, antioxidant: rozemarijnextract.

Légumes (poivron rouge, poivron vert), sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), épices (piment, paprika fumé), huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin.

Energie: 1289kJ/307kcal- Vetten/Matières grasses: 5,0 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 0,8 g) - Koolhydraten/Glucides: 47,0 g (waarvan suikers/dont sucres: 28,2 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 16,9 g - Eiwitten/Protéines: 9,9 g - Zout/Sel: 16,3 g



**PASTA  
PÂTES**



**VEGGIE**



**VLEES  
VIANDE**




**VIS  
POISSON**



**GRILL**



**PIZZA**

Hope	Verpakking/Colisage	
81312	12 x 20 g	 5425020166201





**GRILLMASTER**  
MEAT



## GRILLMASTER

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de populairste grill gerechten in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde kruiden en specerijen zoals zwarte peper, bieslook, witte peper, komijn, rozemarijn afgewerkt met groenten zoals rode paprika, knoflook en ui. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Grillmaster te gebruiken bij barbecue/vlees/grill/burger/veggie gerechten.


Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux plats de grillades les plus populaires. Rempli d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées telles que du poivre noir, de la ciboulette, du poivre blanc, du cumin et du romarin et des légumes tels que du poivron rouge, de l'ail et de l'oignon. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser notre Grillmaster pour les barbecue/viandes/grillades/burgers/plats végétariens.

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

Zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), groenten (rode paprika, knoflook, ui), kruiden en specerijen (zwarte peper, bieslook, witte peper, komijn, rozemarijn), suiker, maïsbloem, natuurlijke aroma's, zonnebloemolie, antioxidant: rozemarijnextract.

Sel de mer naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), légumes (poivron rouge, ail, oignon), herbes et épices (poivre noir, ciboulette, poivre blanc, cumin, romarin), sucre, farine de maïs, arômes naturels, huile de tournesol, antioxidant : extrait de romarin.

Energie: 1016kJ/241 kcal - Vetten/Matières grasses: 3,3 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 0,5 g) - Koolhydraten/Glucides: 41,1 g (waarvan suikers/dont sucres: 21,2 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 10,1 g - Eiwitten/Protéines: 6,8 g - Zout/Sel: 22,9 g

Hope	Verpakking/Colisage	
81278	12 x 20 g	 5407011730011



SCHAAL- & SCHELPDIEREN  
FRUITS DE MER

PASTA  
PÂTES

GRILL





## MR. RED PHET

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de populairste rode curry gerechten in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde kruiden en specerijen zoals rode en zwarte peper, limoenblad, citroengras, laos, kardemon en steranijs afgewerkt met groenten zoals, knoflook en ui. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Mr Red Phet te gebruiken bij rijst/wok/noodles/kip/vis/scampi/veggie gerechten.

Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux plats de curry rouge les plus populaires. Rempli d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées telles que le poivre rouge et noir, la feuille de citron vert, la citronnelle, la galanga, la cardamome et l'anis étoilé, finis avec des légumes comme l'ail et l'oignon. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser notre Mr. Red Phet pour le riz/wok/nouilles/poulet/poisson/scampi/plats végétariens.


### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

Kruiden en specerijen (paprika, komijn, gember, koriander, zwarte peper, limoenblad, chilipeper, steranijs, citroengras, tijm, laos, basilicum, kardemom, kruidnagel), zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), groenten (ui, knoflook), zonnebloemolie met hoog oliezuurgehalte, paprika-extract, antioxidant: rozemarijn-extract.

Herbes et épices (paprika, cumin, gingembre, coriandre, poivre noir, feuille de lime, piment, anis étoilé, citronnelle, thym, galanga, basilic, cardamome, clou de girofle), sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), légumes (oignon, ail), huile de tournesol à haute teneur en acide oléique; extrait de paprika, antioxydant : extrait de romarin.

Energie: 1025kJ/245kcal - Vetten/Matières grasses: 7,7 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 1,1 g) - Koolhydraten/Glucides: 28,3 g (waarvan suikers/dont sucres: 6,4 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 13,8 g - Eiwitten/Protéines: 8,8 g - Zout/Sel: 18,7 g



Hope	Verpakking/Colisage	
81295	12 x 20 g	 5407011730059





**MUSSELMAN**  
MOSELEN - MOULES



## MUSSELMAN

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de populairste mossel en zeevrucht gerechten in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde kruiden en specerijen zoals zwarte peper, peterselie, en selderij afgewerkt met groenten zoals gedroogde tomaat, prei, knoflook en ui. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Musselman te gebruiken bij schaal-en schelpdieren/pasta/grill gerechten.


Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux plats de moules et de fruits de mer les plus populaires. Rempli d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées telles que le poivre noir, le persil et le céleri, complétées par des légumes tels que des tomates séchées, du poireau, de l'ail et de l'oignon. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser notre Musselman pour les fruits de mer/pâtes/grillades.

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

Groenten (tomaat, ui, knoflook, prei), zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), kruiden en specerijen (zwarte peper, peterselie, SELDERIJ), natuurlijke aroma's (bevat SULFIET), zonnebloemolie, antioxidant: rozemarijnextract.

Légumes (tomate, oignon, ail, poireau), sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), herbes et épices (poivre noir, persil, CÉLERI), arômes naturels (contient du SULFITE), huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin.

Energie: 1062kJ/252kcal - Vetten/Matières grasses: 2,3 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 0,5 g) - Koolhydraten/Glucides: 42,7 g (waarvan suikers/dont sucres: 13,7 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 12,3 g - Eiwitten/Protéines: 8,9 g - Zout/Sel: 16,3 g

Hope	Verpakking/Colisage	
81313	12 x 20 g	 5407011730035



SCHAAL- & SCHELPIEREN  
FRUITS DE MER

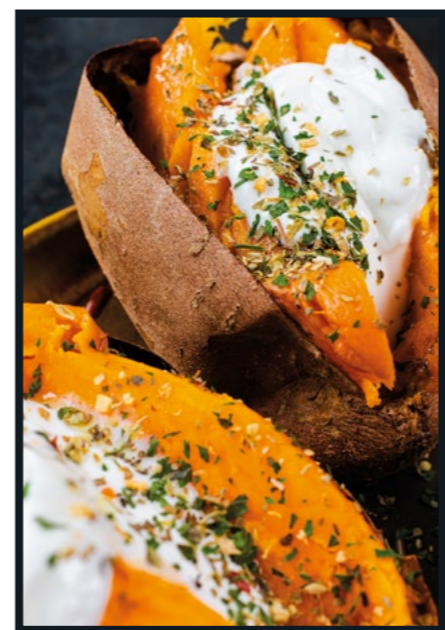


PASTA  
PÂTES



GRILL





## TANGO CHEF

Een gastronomische Chimichurri kruidenmix ontwikkeld met de populairste Zuid Amerikaanse grill gerechten in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde kruiden en specerijen zoals tijm, basilicum, peterselie, oregano, chili en zwarte peper afgewerkt met knoflook. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Tango Chef te gebruiken bij barbecue/ vlees/grill/burger/veggie gerechten.

Un mélange d'épices Chimichurri gastronomique développé en pensant aux plats de grillades sud-américains les plus populaires. Rempli d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées telles que le thym, le basilic, le persil, l'origan, le chili et le poivre noir, le tout complété par de l'ail. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser notre Tango Chef pour les barbecue/viandes/grillades/burgers/plats végétariens.

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

Kruiden en specerijen (tijm, basilicum, oregano, chili, peterselie, peper), zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), knoflook, zonnebloemolie met hoog oliezuurgehalte, antioxidant: rozemarijnextract.

Herbes et épices (thym, basilic, origan, piment, persil, poivre), sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), ail, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, antioxydant : extrait de romarin.

Energie: 992kJ/237 kcal - Vetten/Matières grasses: 4,1 g (waarvan verzadigde vetzuren/acides gras saturés: 0,9 g) - Koolhydraten/Glucides: 30,7 g (waarvan suikers/dont sucres: 12,5 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 18,1 g - Eiwitten/Protéines: 10,3 g - Zout/Sel: 16,3 g



**AARDAPPEL**  
**POMME DE TERRE**

**VLEES**  
**VIANDE**

**GRILL**

**BURGER**

**VEGGIE**

Hope	Verpakking/Colisage
81272	12 x 20 g





**VAMPIRE KILLER**  
ONION - GARLIC



## VAMPIRE KILLER

Een gastronomische kruidenmix ontwikkeld met de populairste ui en look gerechten in ons achterhoofd. Boordevol zorgvuldig geselecteerde ui en looksoorten afgewerkt met bieslook en peterselie. Tevens gebruiken we zeezout van nature gereduceerd in natrium. Advies om onze Vampire Killer te gebruiken bij aardappel/pasta/veggie/vlees/vis gerechten.


Un mélange d'épices gastronomiques développé en pensant aux plats à l'oignon et à l'ail les plus populaires. Rempli de variétés d'oignons et d'ail soigneusement sélectionnées, et agrémentées de ciboulette et de persil. Nous utilisons également du sel marin naturellement réduit en sodium. Conseil d'utiliser notre Vampire Killer pour les plats de pommes de terre/pâtes/plats végétariens/viandes/poissons.

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

Groenten (uien, knoflook), zeezout van nature gereduceerd in natrium (zout, kaliumzout), specerijen (peterselie, bieslook), zonnebloemolie, antioxidant: rozemarijnextract.

Légumes (oignons, ail), sel marin naturellement réduit en sodium (sel, sel de potassium), épices (persil, ciboulette), huile de tournesol, antioxydant: extrait de romarin.

Energie: 1166kJ/276 kcal - Vetten/Matières grasses: 2,6 g (waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés: 0,3 g) - Koolhydraten/Glucides: 49,6 g (waarvan suikers/dont sucres: 14,7 g) - Vezels/Fibres alimentaires: 7,8 g - Eiwitten/Protéines: 9,7 g - Zout/Sel: 16,3 g

Hope	Verpakking/Colisage	
81302	12 x 20 g	 5407011730042



AARDAPPEL  
POMME DE TERRE



VLEES  
VIANDE



GRILL



BURGER



VEGGIE





**JAUNA  
D'ESPELETTE**



## PIMENT D'ESPELETTE

Een klein dorpje in Frans Baskenland gaf zijn naam aan deze bijzondere chilipeper. Onze Piment d'Espelette heeft een AOC-label en wordt geproduceerd volgens de traditionele methode. De chilipeper wordt gemalen na een langzaam droogproces van minimaal 15 dagen. Hierdoor krijg je de bijzondere aromatische en mild pikante peper. Piment d'Espelette geeft in een handomdraai extra pit aan al uw dagelijkse gerechten.


**Tip: Voeg dit delicate specerij toe op het einde van de bereiding.**

Un petit village du Pays Basque français a donné son nom à ce piment spécial. Notre piment d'Espelette a un label AOP et est produit selon la méthode traditionnelle. Le piment est moulu après un processus de séchage lent de 15 jours minimum. Cela vous donne ce piment particulier aromatique et légèrement épicé. Le piment d'Espelette réveille vos plats quotidiens en un tournemain.

**Astuce : Ajoutez cette épice délicate à la fin de la cuisson.**

## INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

100% Piment d'Espelette

Hope	Verpakking/Colisage	
82483	6 x 40 g	 5407011730219



**RIJST  
RIZ**



**WOK**



**NOODELS  
NOUILLES**



**KIP  
POULET**



**VIS  
POISSON**



**SCAMPI**




**VEGGIE**






### BANGKOK DANCER

Hope	Verpakking/Colisage	
81305	12 x 20 g	 5425020167079




### CAPTAIN SPICE

Hope	Verpakking/Colisage	
81297	12 x 20 g	 5425020166225




### EL MACHO

Hope	Verpakking/Colisage	
81307	12 x 20 g	 5407011730028




### FIRESTARTER

Hope	Verpakking/Colisage	
81312	12 x 20 g	 5425020166201




### GRILLMASTER

Hope	Verpakking/Colisage	
81278	12 x 20 g	 5407011730011




### MR. RED PHET

Hope	Verpakking/Colisage	
81295	12 x 20 g	 5407011730059




### MUSSELMAN

Hope	Verpakking/Colisage	
81313	12 x 20 g	 5407011730035




### TANGO CHEF

Hope	Verpakking/Colisage	
81272	12 x 20 g	 5407011730066




### VAMPIRE KILLER

Hope	Verpakking/Colisage	
81302	12 x 20 g	 5407011730042



### PIMENT D'ESPELETTE

Hope	Verpakking/Colisage	
82483	6 x 40 g	 5407011730219



Industrielaan 8  
1740 Ternat  
+32 2 569 21 90

[orders@deldiche.be](mailto:orders@deldiche.be)

[www.deldiche.be](http://www.deldiche.be)  
[www.facebook.com/deldiche](https://www.facebook.com/deldiche)



[instagram.com/medlinebydeldiche](https://www.instagram.com/medlinebydeldiche)  
[www.medlinebydeldiche.be](http://www.medlinebydeldiche.be)

