

Onze klassiekers. Nieuwe smaken. Eén vertrouwde kwaliteit.

Onze vernieuwde consumentenlijn brengt het beste van twee werelden samen: vertrouwde klassiekers én vier nieuwe smaakvolle mengelingen. Acht praktische kruidenbusjes, ontwikkeld met vakkennis en perfect afgestemd op dagelijks gebruik in elke keuken.

Evlier

Since 1947



Specerijenzout

Dé klassieker met zout, peper, nootmuskaat en fijne kruiden. Voor eieren, groenten, vlees, soep en ovenschotels. Ambachtelijk gemaakt in Schoten sinds 1947. Een streekproduct met een vaste plek in elke keuken.



Exotische Kip

Mix van paprika, kurkuma, gember en een vleugje chili. Perfect voor kip, wokgerechten, ovenschotels en vegetarische gerechten. 100% plantaardig en vol smaak. Voor wie houdt van kruidige wereldsmaken.



Selderijzout

Krachtige mix van zout met fijn gemalen selderijzaad. Voor soepen, sauzen, stoofpotten, kaas, tomatensap, eieren of koude bereidingen. Geeft gerechten een frisse, hartige diepte. De geheime toets voor extra smaak.



Specerijenzout Low Natrium

Natriumarm dus perfect voor een zoutarm dieet! Vol smaak dankzij peper, gember, nootmuskaat en selder. Te gebruiken bij warme gerechten, groenten, salades, vlees of vis.





Satékruidenten

Een aromatische mix met koriander, paprika, kurkuma en komijn. Ideaal voor kip, varkensvlees of satéspiesjes. Geeft gerechten een heerlijke Oosterse toets. Onmisbaar voor wie houdt van milde exotische smaken.



Smaakmaker

Mix met onder andere paprika, ui en fijne specerijen. Voor groenten, ovenschotels, soep, puree of pasta's. 100% plantaardig en geschikt om elk gerecht op smaak te brengen. De ideale mix voor pure groentesmaak.



Spaghettikruidenten

Mix van ui, paprika, look, peper en basilicum. Voor spaghetti'saus, pastagerechten en tomatensauzen. Geeft je saus een volle, huisgemaakte smaak. Voor pasta zoals het hoort.



Stoofvleeskruidenten

Een rijke mix van zout, peper en aromatische kruiden. Voor de bereiding van klassiek Vlaams stoofvlees. Geeft je stoofpot die typische, diepe smaak. Onmisbaar voor de echte Vlaamse keuken.



Adviesverkoopprijs: € 3,95 per busje - Uitzondering: Specerijenzout Natrium Low € 4,75

Ook beschikbaar als cadeauverpakking

Mix van 4 kruidenmengelingen



Passion & Taste



RECEPTEN
Consumenten