

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 10

Äntligen är sommaren här! Varma dagar som många väljer att krydda med fikastunder, grillkvällar, utomhusliv och kanske en och annan fest! I det här nyhetsbrevet informerar vi om några nykomlingar på vår kryddhylla, samt delar med oss av ett par enkla och goda recept. Sist ut hittar du våra öppettider i sommar. Trevlig läsning!

/ Vännerna på Essencefabriken



Helvetesfrö, Svartklint, Lökfrö, Kalonji, Nigellafrö, Charnushka och Lille Högmod är alla namn som använts för **Svartkummin** (Nigella Sativa på latin). En krydda med anor som är omtyckt av både brödskapare och matlagare, och som vi nu har lyft in i vårt sortiment.

Kryddmässan i Italien



Vi letar ständigt efter nya spännande produkter och leverantörer som kan tillhandahålla högsta kvalitet på kryddor, örter och eteriska oljor.

I maj besökte vi därför Spices & Herbs Global Expo i Rimini, Italien, som är en av de ledande mässorna i Europa inom detta område.

Många intressanta kontakter etablerades, som förhoppningsvis kan leda till nya produkter i vårt sortiment.

Växten har odlats i tusentals år och dess frö har till och med påträffats i Tutankhamons grav. Kryddan återfinns i flertalet traditionella rätter från Indien och Mellanöstern. Det lilla kolsvarta fröet med asiatiskt ursprung används till många olika sorters bröd men ger även en fin smak och textur till grönsaksrätter, sallader, soppor, röror och dip.



En annan nyhet hos oss är vår **Avokadotopping**, som är en härligt aromatisk kryddblandning av tomat, vitlök, chili, örter, gourmetsalt och svartkummin.

Skivad eller mosad mogen avokado på favoritbrödet passar perfekt som en lättare lunch en varm sommardag och toppingen ger mackan den ultimata smakförhöjningen. Gott även att strö över t.ex. ägg, färskost och sallader. Toppen topping helt enkelt!



Vi vill även passa på att tipsa om en ny kryddblandning som flera har efterfrågat och som vi, efter visst experimenterande, har tagit fram. Låt oss presentera: **Chimichurrikrydda**. En välbalanserad kryddblandning för att göra den klassiska sydamerikanska örtsåsen Chimichurri, som passar till det mesta från grillen.

Recept

Chimichurri

1 påse	Chimichurrikrydda
3 msk	Vatten
2 msk	Rödvinsvinäger
1 st	Lime
1 dl	Olivolja



Blanda påsens innehåll med 3 msk vatten, 2 msk rödvinsvinäger samt juice och finrivet skal från en limefrukt. Låt dra i ca. 10 min. Tillsätt 1 dl olivolja, rör om och låt dra minst 30 min. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

1889
KVALITET & TRADITION

AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

Wallingatan 14, 111 24 Stockholm • 08-20 83 26 • info@essencefabriken.se • www.essencefabriken.se

Recept

Sverigekaka med punschfyllning

Sverigekaka är en fluffig typ av sockerkaka med smörig vaniljfillning i mitten. Här har vi gett den klassiska kakan ett nytt gott smakuttryck med vår fina Punschessence. Blev en ny fikafavorit här på fabriken!



Kakan:

3 st	Stora ägg
2,5 dl	Strösocker
2 msk	Vaniljsocker
3 dl	Vetemjöl
2 tsk	Bakpulver
1 dl	Kokande vatten

Fyllningen:

125 g	Smör
1 dl	Grädde
2 msk	Vaniljsocker
1 msk	Punschessence

Kakan:

Sätt ugnen på 175°C. Smörj och bröa en form. Koka upp vatten. Vispa ägg, socker och vaniljsocker pösigt. Blanda vetemjöl och bakpulver och sikta sedan ner i äggsmeten. Rör snabbt ner det kokheta vattnet. Rör till en slät smet. Håll i smeten i formen och grädda kakan i den nedre delen av ugnen i ca 30-40 minuter. Känn efter med en provsticka i mitten så den är genombakad. Låt kakan svalna i formen.

Fyllningen:

Värm upp smör, grädde och vaniljsocker i en kastrull tills smör och socker smält. Låt svalna. Tillsätt punschessencen.

Monteringen:

Ta loss kakan ur formen och dela den på mitten till två bottenar. Skeda över smörblandningen på bägge snittytor. Dränk in ytorna ordentligt. Lägg ihop bottenarna så att fyllningen hamnar i mitten. Lägg över kakan på ett serveringsfat, täck den och ställ i kylan tills fyllningen satt sig. Pudra över florsocker innan servering.

Det här är en tacksam kaka att smaksätta på olika sätt. Varför inte testa blåbär, hallon, fläder eller mocca? Kakan kan med fördel även dekoreras med grädde och färska bär.

Vi önskar dig en riktigt härlig sommar!

Öppettider Sommar

Vecka 26-27:

Måndag – Torsdag	10.00 – 17.00
Fredag	10.00 – 16.00

Vecka 28-31:

Semesterstängt

Vecka 32-34:

Måndag – Torsdag	10.00 – 17.00
Fredag	10.00 – 16.00

Sedan öppet som vanligt:

Måndag – Fredag	10.00 – 18.00
Lördag	11.00 – 15.00



AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

Wallingatan 14, 111 24 Stockholm • 08-20 83 26 • info@essencefabriken.se • www.essencefabriken.se