

“Aroma y sabor en tu cocina”

Ajedrea.

Se utiliza principalmente para condimentar hortalizas y legumbres. También para aderezar ensaladas, revueltos y para cocinar pescados y carne.

Ajo granulado.

Se utiliza comúnmente como sazón o condimento en muchos y muy variados platos de todo el mundo; carnes, pescados, verduras, aceites aromáticos, salsas, arroces, pasta, etc.

Albahaca.

Fresca o seca, para aromatizar salsas, pescados, carnes, verduras, ensaladas y pasta.

Alcaravea.

Ingrediente importante en la cocina asiática. En Europa es un componente apreciado para aromatizar quesos, embutidos, estofados, pescados y patatas.

Anís Verde.

Excelente condimento para la repostería y la elaboración de licores.

Azafrán.

Muy arraigado en nuestra cocina, se ha convertido en indispensable en multitud de platos como paellas, marinados, escabeches, etc.

Canela.

Se utiliza molida o en rama, para aromatizar dulces y conservas de fruta, sobre todo en repostería, aunque también se utiliza en recetas de carne.

Cardamomo.

Una especia conocida en la repostería, pero también se puede añadir a arroces, carnes y al café.

Cayena.

También conocida como chile. Ingrediente picante de muchas salsas como el tabasco.

Cebolla granulada.

Se utiliza como condimento para aromatizar conservas, carnes, salsas, ensaladas, pescados, etc.

Cilantro.

Especia para preparar vinagretas y marinados, aunque también se puede utilizar en pastelería.

Clavo.

Por su aroma y sabor es buena para recetas saladas y dulces. Se añade a arroces, salsas, pan, carnes, postres y bebidas.

Comino.

Ingrediente en recetas de panadería, carnes y verduras; o para aromatizar quesos.

Cúrcuma.

Se utiliza como colorante natural en arroces, pero también por su sabor en platos asiáticos y árabes, de carne, cocidos, etc.

Eneldo.

Le da un sabor suave y agradable a las salsas ácidas hechas con yogurt, pescados, sopas y ensaladas.

Estragón.

Se añade a salsas, conservas y se usa en recetas con carne de pollo y setas. También para aromatizar aceites y vinagres.

Jengibre.

Una especia muy extendida tanto geográficamente como en sus usos: para resaltar los guisos de carne y aves, las sopas de verdura, los platos de pescado, pasteles, tartas, galletas, bizcochos, pan, etc.

Laurel.

Un excelente condimento para los guisos y el pescado; o dejándolo hervir con el agua para la pasta, mejillones al vapor y las patatas hervidas.

Mejorana.

Especia buena para pescado de cazuela, carnes asadas, salsa de tomate; también junto con la salvia, para aderezar el conejo y pollo.

Nuez Moscada.

Se utiliza en poca dosis por su fuerte sabor. Acompaña muy bien a las salsas como bechamel, cremas de verduras o postres a base de leche.

Orégano.

Uno de los condimentos por excelencia, utilizado en multitud de recetas de arroces, pastas, salsas, pescados, carne, ensaladas, pizza, etc.

Perejil.

En la preparación de guisos se debe añadir al final de la cocción para no perder el aroma. También se puede añadir fresco o seco en ensaladas, salsas y sopas.

Pimentón dulce.

Su uso es frecuente en platos tan conocidos como el pulpo a la gallega. En cualquier región de España se usa para sofritos, guisos, arroces, sopas y potajes; como aromatizante y colorante natural. Componente de los escabeches y aromatizante de quesos.

Pimentón picante. (Pimentón dulce y Cayena)

Excelente para añadir un toque picante a los mariscos, carnes a la brasa, pinchos, las conocidas patatas bravas o para hacer escabeches picantes.

Pimienta Negra.

Se utiliza para dar aroma y un sabor picante a todo tipo de platos de carne, pescado, verduras, pastas o arroces.

Pimienta Blanca.

Es el mismo fruto que la pimienta negra, pero es menos picante y más aromático.

Piñones.

Es un fruto que forma parte de muchas recetas en repostería y panadería; también para preparar albóndigas u otros rellenos de carne.

Romero.

Especia apreciada para asados, carnes, arroces y para aromatizar aceites, sales y vinagres.

Salvia molida.

Utilizada para carnes, rellenos, sopas, guisos y marinados.

Tomillo.

Aderezo para carnes de ave, salsas, pescado al horno y setas; también como aromatizante de quesos y embutidos.



Curry

(Cilantro, cúrcuma, comino, alholvas, jengibre, canela, clavo, hinojo, pimienta negra y pimentón dulce). Se utiliza para arroces, pollo, cordero, guisos de verduras y salsas.

Cinco Especies

(Hinojo, anís, canela, pimienta negra y clavo). Una combinación exquisita para panadería y repostería; para arroces aromatizados o guisos de carne o verduras.

Hierbas Provenzales

(Mejorana, tomillo, romero, ajedrea, hisopo y orégano). Se utiliza para pasta, pescados azules, carne, ensaladas, aceites aromáticos y quesos.

Mezcla Ensaladas

(Perejil, albahaca, cebolla y ajo). Mezcla especial para las ensaladas, salsas de aderezo, pasta, gazpacho andaluz, etc.

Mezcla Pescados

(Hinojo, laurel, perejil y tomillo). Para guisos de pescado y verduras.

Pescado suave

(Eneldo, limón, estragón y pimienta negra). Aderezo más suave para pescados blancos y paladares más finos.

Picante Latino

(Pimentón dulce, cayena, pimienta negra y limón). Indicado para recetas a la barbacoa, cocina latina; muy bueno para carnes y guisos.

Pizza

(Orégano, albahaca, ajedrea, tomillo y pebrella). Para dar sabor a las pizzas.

Sazonador de barbacoa

(Sal, pimienta negra, pimentón y tomillo)

Sazonador de carne

(Sal, romero, pimentón dulce, ajedrea y pimienta negra)

Sazonador de pasta

(Sal, albahaca, orégano, ajo, cebolla y pimienta negra)

Sazonador de pinchos

(Sal, pimentón dulce, pimienta negra, comino y tomillo)

Aromas Índicos

(Lemongrass, cilantro, pimientos, cardamomo, jengibre y nuez moscada). Para dar un toque exótico a los platos de pescados y verduras.

Nuez Moscada

Pangea

(Sal, cilantro, tomillo, ajo, jengibre, menta, canela, cayena y pimienta negra). Un toque original para los platos de carne y guisos.

Pimienta Negra

Pimienta Blanca

Sal de Ajo

Sal de Romero

Sal de Orégano

Tres Pimientas.

Mezcla de pimienta negra, blanca y roja. Una combinación muy suave y aromática, como alternativa a la pimienta negra o blanca.

Currys y Masalas

NOVEDADES



Curry Rojo. 🌶️🌶️🌶️

(Pimentón dulce, Cayena, Cilantro, Comino, Ajo, Cebolla, Lemongrass, Pimienta negra, Nuez moscada, Jengibre, Limón)
Se trata de un curry picante, recomendado para platos de carne y mariscos.

Garam Masala.

(Canela, Cilantro, Cardamomo, Alholvas, Pimienta negra, Nuez moscada, Comino, Laurel, Jengibre, Clavo)
Es la mezcla de especias básica para iniciarse en los secretos de la cocina india. Combina bien con carnes, pescados, verduras, etc.

Tandoori Masala. 🌶️🌶️🌶️

(Cilantro, Cayena, Comino, Jengibre, Cúrcuma, Ajo, Sal)
Otro básico de la cultura gastronómica india, esta vez algo más picante. Puede utilizarse también con cualquier plato, carnes, pescados, verduras, legumbres, etc.

Tikka Masala. 🌶️🌶️🌶️

(Cebolla, Jengibre, Pimentón dulce, Ajo, Regaliz, Limón, Cilantro, Lemongrass, Sal, Cayena, Cardamomo, Comino)
Un básico en la cocina Hindú, suave y muy aromático. Combina bien con cualquier plato. Ligeramente picante y dulzón.

Vindaloo Masala. 🌶️🌶️🌶️

(Cayena, Cilantro, Jengibre, Ajo, Comino, Pimienta negra, Canela, Cúrcuma, Clavo)
Para los más atrevidos, el masala más picante de todos.



Mezclas

Galletas de Jengibre - Speculoos.

(Canela, Clavo, Nuez Moscada, Jengibre, Regaliz, Anis Verde)
Mezcla de especias utilizadas para la elaboración de galletas, muy utilizadas en Francia, Bélgica, Holanda y Alemania.

Paella.

(Cúrcuma, Pimentón dulce, Romero, Sal, Ajo, Azafrán)
Este sazonzador se utiliza para realzar el sabor de cualquier plato de arroz, en especial las paellas.

Ras el Hanout.

(Curcuma, Cilantro, Comino, Pimienta Negra, Canela, Nuez Moscada, Pimentón Dulce, Jengibre, Pimienta Blanca)
El secreto de la cocina magrebí, literalmente significa "lo mejor de la tienda", se usa en cous-cous, tajines, para adobar pescados y carnes, y como no, los famosos pinchos morunos.

TAMAÑOS XL

Canela Ceylan.
Curry.
Cúrcuma.
Jengibre.

Supercondimentos XL

Cúrcuma con Pimienta.

(Cúrcuma y Pimienta negra)

Supercúrcuma.

(Algarroba, Cúrcuma, Pimienta negra y Jengibre)



Herbes del Molí

03827 Benimarfull (Alicante) Spain
info@herbesdelmoli.com
www.herbesdelmoli.com

Encuentranos también en Facebook



ESPECIAS Y CONDIMENTOS ECOLÓGICOS

