



Du finner flere høyoppløselige bilder nederst i artikkelen.

20-02-2019 09:00 CET

Nyhet fra Helios: Krydder uten noe å skjule

Ingen tilsetningsstoffer, ingen stivelse, ikke noe sukker og ingen aromaer – kun helt rent og naturlig krydder. Dette er Helios sin nye økologiske krydderserie. Lukt og smak forskjellen!

Med «ærlighet er kjærlighet» som utgangspunkt lanserer Helios helt rene kryddersorter. I tillegg ønsker det økologiske matmerket å servere forbruker kryddermikser med et lavere saltinnhold enn vanlig. Derfor har Helios jobbet for å redusere mengden salt, samtidig som at kryddermiksene opprettholder

forventet smak uten hjelp fra kunstige smaksforsterkere. Slik ønsker Norges lengstlevende økologiske merkevare å tilby deg krydder med best mulig kvalitet. Krydder som ikke har noe å skjule.

Prøv oregano som inneholder oregano – og kun det. Lag lakriskuler med rålakris – pulver hentet fra planten som smaker godteri! Prøv også vaniljepulver i en god, hjemmelaget panna cotta. Her er det 0,5 ts vaniljepulver per vaniljestang i oppskriften som gjelder.

Krydderne er laget med ekte, gode råvarer. I tillegg er råvarene behandlet på en måte som tar vare på mest mulig smak og aroma.

Dette er alle krydderne i Helios sin nye krydderserie:

- Ceylon kanel
- Allround
- Basilikum
- Chiliflak
- Grillkrydder
- Gurkemeie
- Himalayasalt
- Kardemomme
- Koriander
- Hel sort pepper
- Oregano
- Paprikakrydder
- Potetkrydder
- Pizzakrydder (uten salt)
- Ramløk
- Rosmarin
- Rålakris
- Salvie
- Sitronpepper
- Spisskummen
- Tacokrydder
- Timian
- Bourbon vanilje

Her kan du lese mer om alle krydderne i serien:

<http://www.helios.no/?CatID=1316>

Krydderserien selges hos Life og på life.no.

Lag hjemmelagde lakriskuler av rålakris



Ingredienser

1 dl Helios Cashewnøtter (uten salt)

7 ferske dadler

1 ss Helios Rålakris

Evt ½ ts Helios Himalayasalt

1. Kjør alt i foodprosessor/blender/stavmikser et par minutter til du får en fast masse.
2. Lag kuler av massen, og rull dem i lakrispulver.
3. Kulene kan oppbevares i kjøleskap. Dypp gjerne hver kule ytterligere i litt lakrispulver ved servering for ekstra lakrissmak.

TIPS: For en litt søtere variant, er det perfekt å tilsette 0,5 ts Helios Vaniljepulver i miksen før du kjører den i en foodprosessor. Smak deg gjerne frem med salt.

Panna cotta med vaniljepulver



Ingredienser

4 stk gelatinplater

1 ts Helios Vaniljepulver

5 dl kremfløte

1 dl Helios Rårørsukker

Bær og nøtter som topping

Fremgangsmåte

1. Legg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter – skyll dem så godt og klem ut vannet.
2. Kok forsiktig opp fløte, sukker og vaniljepulver i en kasserolle. Ta av platen og rør inn gelatinen. Hell over i serveringsglass eller former, sett kjølig i minst tre timer før servering.

Vi er Midsona Norge

Midsona Norge AS er et av Norges ledende selskaper innen salg og markedsføring av sunn mat og helse- og velværeprodukter. Vår misjon er å gjøre det lettere for alle mennesker å leve et sunnere liv.

Hos oss finner du et bredt utvalg av ren, økologisk mat som hjelper deg å ta sunne, gode og bærekraftige valg. Foretrekker du plantebasert, vegansk eller glutenfritt finner du også mange spennende produkter i vårt sortiment.

Vi tilbyr også produkter innen kosttilskudd, forkjølelseslindring, fordøyelse, sportsernæring, hygiene og kroppspleie, for å hjelpe deg til en sunnere og bedre hverdag.

Vi har mattrygghet og kvalitet som øverste prioritet. Vår kvalitetsavdeling jobber daglig for å sikre at du skal kunne gjøre et trygt valg når du velger våre matvarer eller helse- og velværeprodukter.

Våre varemerker finner du på apotek, i dagligvare, i helsekost/faghandel og på nett. Vi representerer merker som blant annet Alpro, Helios, Biopharma, Atkins, Philips Avent, Friggs, Supernature, RFSU, Asan, Soma og Humble Brush.

Kontaktpersoner



Stina Risset

Pressekontakt

Digital Coordinator

PR

stina.resset@midsona.no

47844890