

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Goda grillsåser

Arla Köket kall sås är ett perfekt tillbehör till det grillade. Det finns tre varianter som alla är baserade på gräddfil och klara att användas direkt ur burken. Prova någon av smakerna spicy rhode island, vitlök & gräslök och feta & oliv.



Midssommar i Bregottfabriken

Nu finns Bregott med havssalt, en extra lyxig och smakrik variant av Bregott. Den välbalanserade smaken tillsammans med de krispiga saltkristallerna gör sig utmärkt på brödet, primörerna eller färskpotatisen. Perfekt på midsommarbordet!



NYHET!
Havssalt

Fråga Grillkocken!

Hej, kocken!

Jag är fett grym vid grillen. Men en sak har jag undrat över länge: Vad är skillnaden mellan glaze, marinad och grillolja?

Mvh/grillmästaren Stefan

Hej, kära grillmästare!

Så här ligger det till:

Marinad:

Förstärker smaken och gör köttet mörare. Marinera gärna några timmar före grillningen så smakar det extra bra!

Grillolja:

Förhöjer smaken och ger en vacker grilllyta. Pensla med

grillolja både före och under grillningen för att undvika att maten bränns vid.

Glaze:

Ger en vacker och glansig grilllyta och förhöjer smaken på det grillade. Kan också användas som sås till det grillade.

Hela grillguiden finns på www.arla.se

