



Grilling with Berkhof Menukaart



SEASONING/KRUIDENMIX

Met deze met zorg samengestelde kruidenmixen kan je in een handomdraai heerlijke smaken aan al je gerechten toevoegen.



FOOD FOR THOUGHT
Sweet BBQ
SEASONING

Een heerlijk zoete en rokerige BBQ smaak, met een licht pitje, voor al jouw gerechten. Gemaakt van ingrediënten waaronder paprikapoeder, knoflook, chili en rietsuiker is deze mix de perfecte aanvulling voor iedere keuken.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 84 gram



FOOD FOR THOUGHT
African Fish
SEASONING

Deze kruidenmix van kerrie, koriander, komijn, knoflook en citroen is de perfecte aanvulling op een breed scala van visgerechten zoals gegrilde zalm, kabeljauw, tonijn, gebakken tilapia en garnalen.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 80 gram

ZEEZOUT

Gerookt

Maak gerechten in een paar seconden speciaal met gerookt zeezout. Door het 100% zuivere zeezout 2 tot 4 dagen koud te roken krijgt dit een fantastische smaak. Hiermee kan je unieke gerechten die rooksmak geven zonder de BBQ aan te steken of je gebruikt het als toevoeging bij broodjes met olijfolie. Maar ook als toevoeging op vleesgerechten van de BBQ is het zo ontzettend lekker. Bij mij een echte favoriet die je niet mag missen in je keuken.



FOOD FOR THOUGHT
Hickory
SMOKED SEASALT

Hickory gerookt zeezout geeft een medium-stevige, iets zoete rooksmak. Perfect op groente, bloemkool rijst, varkensvlees en steaks. Maar ook heerlijk op popcorn of als zourandje van een cocktail. Geeft een mooie diepe smaak aan zelfgemaakte BBQ saus, marinade voor buikspek en saladedressing. Het is een echte allrounder.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 64 gram



FOOD FOR THOUGHT
Alder
SMOKED SEASALT

Geeft een intense, rijke en gedurfde, kampvuur achtige rooksmak zonder enig spoor van bitterheid. Stevig, stoer en robuust. Perfect op biefstuk, stoofvlees, brisket, wild en in zelfgemaakte BBQ rubs. Groenten lijken zo van de barbecue te komen met dit zout, jus en warme sauzen krijgen er veel smaakdiepte mee.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 105 gram



FOOD FOR THOUGHT
Apple
SMOKED SEASALT

Appel gerookt zeezout geeft een zoete, fruitige en subtiele rooksmak. Zout met veel diepgang, goed passend bij veel gerechten. Perfect op kip, spek, varkensvlees, mosselen, ei en vis. Maar ook heerlijk op rauwe groenten, salade en in hartige taarten en ovenschotels. Het geeft een mooie, licht gerookte smaak aan koude (dip) en warme sauzen.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 65 gram

Geïntegreerde smaken

Volgens een uniek & gepatenteerd proces zijn er unieke smaken geïntegreerd IN de zoutkristallen. Dit resulteert in deze prachtige & heerlijke smaakmakers.



FOOD FOR THOUGHT
Rosemary
INFUSED SEASALT

De smaak & geur van verse Spaanse rozemarijn. Heerlijk bij bijvoorbeeld aardappels, puree, soepen, stoofschotels, op een mooi stukje vlees of vis. Dit is een heerlijke & kruidige smaakmaker gemaakt van 100% Pacifisch zeezout & Spaanse rozemarijn.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 94 gram



FOOD FOR THOUGHT
Black Garlic
INFUSED SEASALT

Zwarte knoflook geeft een mooie diepe, licht karamelachtige en minder scherpe knoflook smaak. Geschikt voor een breed scala aan gerechten. Heerlijk bij bijvoorbeeld aardappels, bloemkool, rijst of een stuk vlees, niks is te gek!

Prijs: € 7,99 Gewicht: 78 gram



FOOD FOR THOUGHT
Lemon
INFUSED SEASALT

Altijd de smaak van verse citroenen in huis. Voeg een heerlijk frisse & intense citroensmak toe aan ieder gerecht of maaltijd. Dé perfecte manier om in een handomdraai de smaak van vers gesneden citroenen te verwerken in de keuken.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 70 gram

Geïntegreerde smaken met pepers, van mild naar pittig

Volgens een uniek & gepatenteerd proces zijn er unieke smaken geïntegreerd IN de zoutkristallen. Dit resulteert in deze prachtige & heerlijke smaakmakers.



FOOD FOR THOUGHT
Chipotle
INFUSED SEASALT

De volle, licht rokerige en medium pittige smaak van Chipotle pepers is onmisbaar in de Tex-Mex keuken en voegt een heerlijke en authentieke smaak toe aan iedere maaltijd. Gemaakt van gerookte & gedroogde Jalapeño pepers.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 90 gram



FOOD FOR THOUGHT
Sriracha
INFUSED SEASALT

Geef je gerecht een Oosterse twist met Sriracha zeezout. Dit is een stijlvolle en licht pittige smaakmaker. Met de oranje kleur kan je je gerechten ook mooi garneren. Dit zout is lekker kruidig, pittig en 100% natuurlijk.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 70 gram



FOOD FOR THOUGHT
Habanero
INFUSED SEASALT

Voeg eenvoudig de intense en medium pittige smaak van habanero pepers toe aan je maaltijd. Zout met de mooie smaak van Habanero Pepers

Prijs: € 7,99 Gewicht: 90 gram



FOOD FOR THOUGHT
Trinidad Scorpion Pepper
INFUSED SEASALT

Een echte vlammenwerper. Dit zout is gemaakt van de aller heetste peper ter wereld. Voeg eenvoudig de extreem pittige, maar zeker ook heerlijke, smaak toe aan gerechten. Let op: Dit product is EXTREEM pittig. Wij adviseren eerst 1 of enkele korrels zout te proeven.

Prijs: € 7,99 Gewicht: 58 gram

BBQ RUBS

De 100% natuurlijke BBQ Rubs bevatten een mengsel van kruiden en specerijen om je vlees, kip of ander ingrediënt op smaak te brengen. In deze dry rub zit zout om het vocht te onttrekken en het suiker zorgt voor een karamelliserende werking wat een mooie korst (ook wel bark genoemd) geeft. De andere kruiden en specerijen zorgen voor een unieke en heerlijke smaak aan je gerecht. Deze rub kan je 1 tot 24 uur voor het bereiden inmasseren zodat de smaken mooi in het vlees, vis of ander ingrediënt kunnen trekken. Hiermee zet je een fantastisch en smaakvol gerecht op tafel.



FOOD FOR THOUGHT
South African Braai
BBQ RUB

Breng de smaken van Zuid Afrika naar jouw achtertuin. Gevuld met hele mosterdzaadjes, (gerookt) paprikapoeder, chili en komijn geeft deze mix een gedurfde, rokerige en licht-zoete smaak toe aan een breed scala aan gerechten. Deze perfecte mix zal je een braai ervaring geven om nooit te vergeten! Ook te gebruiken als vuurkruiden!

Prijs: 14,99 Gewicht: 200 gram



FOOD FOR THOUGHT
Kentucky
BBQ RUB

Ervaar de unieke smaken van Kentucky USA. Pittig met een goede portie zoet met de smaken van onder andere bruine suiker, chilipoeder en paprika zal deze kruidenmix je rechtstreeks naar het zuiden van Kentucky brengen. Deze bbq-rub is perfect om de smaak van rund, varken en schaaap nóg meer te accentueren.

Prijs: 14,99 Gewicht: 225 gram



FOOD FOR THOUGHT
Spanish
BBQ RUB

Breng je smaakpapillen rechtstreeks naar de zonnige stranden van Spanje. Gemaakt met een diverse mix van kruiden en specerijen en geïnspireerd door de traditionele Spaanse keuken, geeft deze unieke mix je gerechten een gedurfde en hartige Spaanse smaak. Deze gerookte rub doet het geweldig op varkens- en rundvlees en tofu.

Prijs: 14,99 Gewicht: 200 gram



FOOD FOR THOUGHT
Thai
BBQ RUB

Een heerlijke BBQ rub die je smaakpapillen meeneemt naar de exotische smaken van Thailand. Een mix van paprika, peper, kaneel, citroen en gember geeft de perfecte combinatie van zoet, pittig en exotisch. Het past perfect bij alle soorten saté, kip, kalkoen, rundvlees, garnalen en visgerechten en geeft elke hap een smaakvolle diepgang.

Prijs: 14,99 Gewicht: 270 gram

Alle kruiden zijn van hoogwaardige kwaliteit.
Er zitten geen conserveringsmiddelen of onnodige toevoegingen zoals geur, kleur en smaakstoffen in de producten.
Alle rubs, seasoning en zeezout wordt geleverd in een multifunctionele strooipot die het makkelijk maakt om de juiste hoeveelheid te gebruiken.
Alle kruidenmixen zijn glutenvrij en 100% natuurlijk

Info@grillingwithberkhof.com | +31 6 42 74 69 40