Krydda hösten med persillade

Persillade är en klassisk, fransk kryddblandning som består av persilja, vitlök och salt. Användningsområdet är oändligt och sedan snart ett decennium har den funnits i butikernas kryddhyllor med Santa Maria som avsändare.

|  |  |
| --- | --- |
| - Det är enkelheten som gör den så användbar, säger Patrik Ericsson, produktutvecklare på Santa Maria och kreatören bakom persillade. Vi tyckte att den fattades i den svenska kryddhyllan och till vår glädje togs den emot väldigt positivt.  Persillade är en kryddblandning för vitlöksälskarna som använder den till vitlöksbröd, till kryddsmör, kalla såser eller som rub på alltifrån lamm till grillad fisk.  - Min favorit är att blanda den med rivet bröd och olja och använda den som panering på musslor, fortsätter Patrik Ericsson.  Namnet persillade kommer från det franska namnet för persilja – persil. Dock är det från Tyskland som den kraftfulla och aromatiska bladpersilja som används i Santa Marias kryddblandning kommer ifrån.  - Vitlöken däremot kommer från Kalifornien, helt enkelt för att den är bäst i torkad form. Även saltet är valt med omsorg. Ett mineralrikt bergssalt som malts i olika strukturer. Det gör vi för att kryddorna ska blanda sig perfekt och inte separeras i kryddburken.  Förra året såldes nästan 100.000 kryddglas med persillade från Santa Maria och den blir allt mer populär.  - Det visar att de klassiska smakerna står sig och att många uppskattar de här kryddblandningarna som underlättar i vardagen, avslutar Ericsson.  **Bilder:**  *Som journalist är du välkommen att använda Santa Marias bildbank för redaktionellt material där källan anges. Skapa din personliga inloggning på:* ***http://system3.fototext.se/santamaria*** | **För mer information och varuprover kontakta:**  *Per Hållander, Country Manager, Santa Maria AB*  *per.hallander@santamaria.se, telefon 031-67 42 00* |
|  |