

Lite mer tillsammans för att alla ska med.



KATALOG VÅR 2018

STÖD OSS!

Ditt stöd hjälper oss att förverkliga vår dröm.

Hälsningar

.....
Idrottslag/förening/skolklass

.....
Mobilnr.

**ALLA PAKET
KOSTAR 100 KR/ST**

.....
Kryddor, marinader och oljor.

*Spicy
Dream*



Lite mer tillsammans för att alla ska med.

Det är något med de där resorna. Där barn delar minnen som bygger livet. De drömmer, längtar och växer tillsammans. De planerar, sparar och minns.

Och när alla kan åka med, blir allt lite mer tillsammans.

Sedan 1987 har vi gjort det möjligt för barn att åka iväg på cuper, träningsläger och klassresor genom att se till att de har samma förutsättningar. Alla ska kunna ta del av de där upplevelserna som blir minnen för livet.

Tack för ditt stöd!



Gör en god affär

I den här katalogen hittar du produkter som du inte kan köpa i butik. De säljs enbart av idrottsföreningar och skolklasser som jobbar för att nå ett gemensamt mål och förverkliga drömmar. **Nu även på webben!** Alla som säljer får en egen webbshop. Där kan du t.ex. hitta produkter som inte finns med i den här beställningslistan. Dessutom kan du handla hemifrån soffan. Fråga din förening/klass om länken till deras webbshop! Vill du inte vänta på leverans kan du även betala dina produkter online och få dem hemskickade direkt. Smidigt och enkelt!

Alla paket kostar 100 kr/st

Paketen innehåller kryddkvarnar, spice rub, grillmarinader, tacokryddor och oljor.

NEWBODY®

F A M I L Y

Gör en bra affär och hjälp samtidigt ett lag, en grupp eller en klass att uppfylla sina drömmar!



Fantastiska produkter tog oss ett steg närmare vårt träningsläger.

Kungsör BK F03-04!



Kunderna frågar redan när vi skall sälja Spicy Dream igen.

Kalix Handboll A-flickor!



Lättsålda produkter av högsta kvalitet gjorde vårt träningsläger möjligt.

Örgryte IS F05!



Perfekta gå bort-presenten hjälpte oss att komma ett steg närmare vår kommande skolresa i årskurs 6.

**Sally Bauer-skolan
Helsingborg Klass 3!**



Flera företag köpte kryddor till sina anställda. Nu skall vi åka till Storvretas innebandycup.

Katrineholms IBF F03-04!

**GOD
SMAK
FÖR EN
GOD
SAK**



Nyhet!

**5
PACK**



Tradition, 100 kr

Tradition - innehåller fem mycket användbara kryddsorser:
Vitpeppar - Havssalt med jod - Pastakrydda - Fiskkrydda -
Salladskrydda. Alla kryddor i detta paket är fria från gluten
och glutamat. Art nr. 9972

Vitpeppar, vikt 50 g

Vitpeppar var en mycket vanligare krydda förr i tiden och användes i all slags matlagning, i såser, till fisk, grönsaker, svamp och självklart till kött.

Ingredienser: Vitpeppar.

Havssalt med jod, vikt 90 g

Jod är ett nyttigt ämne för vår hälsa. Havssalt med jod används som vanligt havssalt.

Ingredienser: Havssalt, jod, klumpförebyggande medel (E535).

Pastakrydda, vikt 50 g

Italiensk-inspirerad blandning med parmesanarom och andra typiska ingredienser från medelhavet som basilika och oregano. Perfekt för att smaksätta all slags pasta.

Ingredienser: Havssalt, lök, paprika, svartpeppar, vitlök, tomat, oregano, ostarom, (Mjöl)k, Basilika, olivolja, chili.

Fiskkrydda, vikt 50 g

Pepprig kryddblandning med friska och aromatiska toner från örter, passar utmärkt till vitfisk.

Ingredienser: Havssalt, purjolök, vitpeppar, svartpeppar, dill, koriander, mejram, basilika, rapsolja, naturlig limearom.

Salladskrydda, vikt 55 g

Kryddblandning med sälla, gröna toner och med lite sting från vitlök. Passar perfekt till sallader och grönsaker.

Ingredienser: Salt, basilika, persilja, timjan, vitlök, lök, rapsolja.

inspiration!

Spaghetti med tomatsås och vitlöksfräst svamp

Stek lök, vitlök och morot i olja i en kastrull. Tillsätt krossade tomater, buljongtärning och grädda. Fräs under lock ca 15 min. Mixa såsen slät. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Hetta upp en stekpanna och stek svampen tills den vätskat av sig. Tillsätt olja och vitlök och stek någon minut till. Salta och peppra. Servera pastan med tomatsåsen och den vitlöksstekta svampen.

Ingredienser: 1 hackad gul lök, 1 hackad vitlöksklyfta, 500 g grovrivna morötter, 500 g krossade tomater, 1 grönsaksbuljongtärning, 2 dl grädda, 320 g spaghetti, 250 g skivade champinjoner, 1 finhackad vitlöksklyfta, salt och peppar.

Ny förpackning med dubbelt så mycket kryddor!



Nyhet!

Spice Rub Grill & BBQ, 100 kr

Spice Rub Grill & BBQ - innehåller 3 spännande rubsorter: Mango Habanero - Chili & Lime - Texas Frank. Alla kryddor i detta paket är fria från gluten, glutamat och e-ämnen. **Art nr. 9971**

Spice Rub finns som torr- och blötvara. Den torra varianten är en kryddblandning som gnids eller strös över råvaran innan grillning. Den torra ruben är mest lämpad till snabb grillning. Vid för lång och het grillning kan kryddorna brännas och då få en bitter smak. Man kan även blöta ruben genom att blanda i olja, då får den en krämig konsistens som man penslar på råvaran och därmed kan man grilla längre.

Mango Habanero, vikt 240 g

Den starka chili Habanero tonas av söt mango och honung, lämpar sig mycket bra till nöt, gris och kyckling.

Ingredienser: Havssalt, SENAP, paprika, lök, socker, vitlök, chili, habanero, rapsoolja, naturlig arom [Mango, honung].

Chili Lime, vikt 230 g

En fräsch rub med toner av lime och smak av chili. Lämpar sig bäst till gris, grönsaker, kyckling, lamm och fisk.

Ingredienser: Havssalt, Paprika, chili pasilla, chili, svartpeppar, vitlök, lök, socker, rosmarin, spiskummin, rapsoolja, naturlig limearom, oregano.

Texas Frank, vikt 260 g

En rub med riktigt känsla av grillat kött. Inspirerad av Aaron Franklin från Texas. Passar till alla former av rött kött.

Ingredienser: Havssalt, lök, socker, svartpeppar, vitlök.

inspiration!

Grilla butterfly kyckling

Detta är ett riktigt trevligt sätt att tillaga en hel kyckling på grillen, den blir saftig och det går ganska snabbt. Börja med att klyva kycklingen längs med ryggraden och trimma bort själva ryggraden (en sax brukar fungera bra till detta).

Blanda Spicy Dream Chili Lime Rub med lite olivolja och gnid in hela kycklingen. Förbered grillen för indirekt grillning (t.ex. 50/50-metoden) i ca 150 - 180°C.

När grillen håller bra temperatur lägger på kycklingen på den indirekta delen av grillen. Vänd kycklingen med skinnsidan uppåt och vrid in låren så att den ligger platt på gallret. Grilla kycklingen indirekt tills den får en innertemperatur på 82°C (intill benet).



GOD
SMÅK
FÖR EN
GOD
SAK



5
PACK



American Grill & BBQ, 100 kr

American Grill & BBQ - fem spännande grillmixer: Grill USA - Grill Texas - Röksalt - Grill Bacon - Grill Chili & Smokey. Alla kryddor i detta paket är fria från gluten, glutamat och e-ämnen. **Art nr. 9963**

Grill USA, vikt 55 g

En T-bone-klassiker, passar självklart utmärkt till alla typer av kött och fågel.

Ingredienser: Havssalt, lök, koriander, svartpeppar grovmald, paprika-flakes, vitlök hackad, paprikaflakes smoked, rapsolja, chilliflakes, röksalt, paprika oleoresin.

Grill Texas, vikt 55 g

En typisk köttkrydda med rökig grillsmak, passar utmärkt till gris och nötkött.

Ingredienser: Havssalt, lök, koriander, vitlök hackad, socker, svartpeppar, GUL SENAPSRÖ, chilliflakes, spiskummin, rapsolja, oregano, grillarom, chili chipotle, chili ancho.

Röksalt, vikt 100 g

Ett aromatiskt komplement till grillen, en riktig allround-krydda som passar till det mesta; nö, gris, lamm, vilt, kyckling, fisk och grönsaker.

Ingredienser: Havssalt, rökkondensat, röksalt.

Grill Bacon, vikt 52 g

Grillblandning med delikat baconsmak som passar utmärkt till nö, gris, fisk, grönsaker, ägg och sparris.

Ingredienser: Havssalt, lök, koriander, svartpeppar grovmald, paprikapulver, baconarom, chipotle flakes, paprikaflakes smoked, chili, rosmarin, oregano, mejram, rapsolja.

Grill Chili & Smoked, vikt 52 g

En grillblandning med chili och lätt rökig smak passar till nö, gris, kyckling, lamm, vilt, fisk och grönsaker.

Ingredienser: Havssalt, lök, chili, GUL SENAPSRÖ, svartpeppar, koriander, röksalt, rapsolja, rökkondensat.

inspiration!

Mangosalsa, passar till grillat

Blanda ihop alla ingredienserna till salsan och smaka av med salt.

Ingredienser: 200 g körsbärstomater, 1 ät mogen mango, tärnad, 1 salladslök (strimlad), 1 lime, finrivet skal (endast det gröna) och saft, 0,5 msk flytande honung, salt, färsk koriander.

För alla som vill vara
Mästare vid Grillen!



4
PACK

Grill & BBQ Sauce, 100 kr

Grill & BBQ Sauce - innehåller fyra spännande grillsåser: Honey & Ginger - Smokey & Hot Chili Fire - Allround - Sweet'n Smokey.

Art nr. 9965

Honey & Ginger, 250 ml

Söt lättflytande sås med vitlök, ingefära, chili och honung. Passar till gris, nöt, kyckling, fisk, skaldjur och grönsaker. Testa som tillbehör, blanda ut i yoghurt eller crème fraiche. Öka styrkan med fler kryddor och vitlök. Använd som marinad eller glaze.

Ingredienser: Sirap Mörk, SOJASÅS [sojaböner, salt, socker, vetemjöl, champinjonextrakt], vatten, salt, ingefära, vitlök, rapsolja, ingefärsarom, honungsarom, svartpeppar, citronsyra, emulgeringsmedel E415, E412, Konserveringsmedel E202, E211, naturlig arom.

Smokey & Hot Chili Fire, 250 ml

Fyllig trögflytande, het och rökig sås med smak av paprika, vitlök och cayenne. Passar till gris, nöt, kyckling, lamm, fisk, skaldjur och grönsaker. Använd som marinad, glaze eller sås.

Ingredienser: Vatten, tomatpuré, mörk sirap, SOJASÅS [sojaböner, salt, socker, vetemjöl, champinjonextrakt], vinäger, rödvin, socker, lökpulver, äppelkoncentrat, salt, rapsolja, paprika smoked, vitlökspulver, svartpeppar, chilipulver, rökarom, ingefära, E202, E211.

Allround Grill & BBQ Sauce, 250 ml

Lättflytande marinad med typisk grillsmak. Passar till gris, nöt, kyckling, lamm, vilt, fisk, skaldjur, grönsaker och svamp. Använd som marinad.

Ingredienser: Vatten, rapsolja, SOJASÅS [sojaböner, salt, socker, vetemjöl, champinjonextrakt], salt (5%), äppeljuice, rödvinvinäger, lökpulver, svartpeppar, vitlök, paprika, ingefära, chili, konserveringsmedel E202, E211.

Sweet'n Smokey, 250 ml

Trögflytande sås med rökig, fyllig tomat smak. Inslag av vitlök och ingefära. Passar till gris, nöt, kyckling, fisk, skaldjur och grönsaker. Förhöj smak och styrka genom att tillsätta mer kryddor och vitlök. Använd som marinad, glaze eller sås.

Ingredienser: Vatten, tomatpuré, sirap, SOJASÅS [sojaböner, salt, socker, vetemjöl, champinjonextrakt], äppeljuice, rödvinvinäger, rapsolja, salt (5%), socker, lök, svartpeppar, vitlök, ingefära, rökt paprika, rökarom, konserveringsmedel, E202, E211.

SÅ HÄR INJICERAR DU!

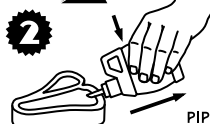
ANVÄND DEN UNIKA OCH SMARTA PIPEN ATT INJICERA MED. DET FUNGERAR ALLEDES UTMÄRKT ATT INJICERA I KYCKLING, NÖT, FLÄSK, OCH KÖTTIG FISK. ÄVEN MJUKA GRÖNSAKER SOM AUBERGINE, TOMAT, ZUCCHINI ETC. INJICERA PÅ MINST 4 STÄLLEN I RÅVARAN. SKÖLJ PIPEN NOGA EFTER VARJE ANVÄNDNING!

*
*
*
*
*
*
*



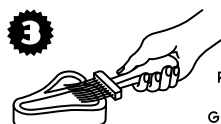
1
PRESSA
IN PIPEN
I KÖTTET
UTAN ATT
KLÄMMA
PÅ FLASKAN

*
*
*
*
*
*
*



2
TRYCK
OCH
SPRUTA IN,
DRA SAMTIDIGT
LÅNGSAMT UT
PIPEN UR RÅVARAN

*
*
*
*
*
*
*



3
PENSLA
ÄVEN
PÅ
RÅVARAN
INNAN
GRILLNING



**GOD
SMAK
FÖR EN
GOD
SAK**



Oils & Vinegar, 100 kr

Oils & Vinegar - innehåller två oljor och en balsamvinäger:
Extra Jungfru Olivolja - Kallpressad Rapsolja - Balsamvinäger
Alla våra oljor och balsamvinäger är av hög kvalitet. Art nr. 9967

Extra Jungfru Olivolja, Spanien 100 ml

Denna extra jungfruolivolja från Spanien är kallpressad och har en ljusgrön smakkarakter som påminner om gräs och unga blad. Olivolja har en förmåga att passa in i alla sammanhang, från frukostbordet till sena nattmackan.

Ingredienser: Kallpressade oliver.

Kallpressad Rapsolja, Sverige 100 ml

Rapsoljan är en klassiker i svenska kök. Kallpressad är dock bäst, då vi får ut ca 30% av den finaste oljan ur rapsfröna. Då vi också hanterar oljan på bästa sätt, d.v.s. inte håller den högre än 180 grader, så behåller vi omega 3 (som det finns rikligt av i rapsolja). En typisk friskhet och nötaktig karaktär. God som salladsdressing och även att steka i blandat med lite smör.

Ingredienser: Kallpressade rapsfrön

Balsamvinäger, Italien 100 ml

Balsamvinäger som är IGP-certifierad hanteras efter de regler som gör själva certifieringen möjlig, d.v.s. att den har lagrats på ekfat i minst tre månader och upp till två år. Grunden är druvjuice. Denna härliga produkt passar utmärkt till alla typer av sallad, pizza, paj, ost och mängder av bröd. Kan med fördel även användas som sås på en grillad kött- eller fiskbit. Gifter sig fint med alla typer av grönsaker.

Ingredienser: Druvmust, aceto balsamico di Modena, sulfitt.

inspiration!

Lammkotletter, för fyra personer

Salta kotletterna och krydda med peppar och 1 tsk rosmarin. Stek dem 2 min på varje sida i hälften av rapsoljan i en stekpanna. Ta upp dem. Koka ihop vatten, balsamvinäger, vitlök och resterande rosmarin ca 1 min i stekpannan. Vispa i resten av smöret och rapsoljan. Häll skyn över kotletterna.

Ingredienser: 600 g lammkotletter, 1 tsk salt, 2 tsk hackad färsk rosmarin, 3 msk kallpressad rapsolja, 1/2 dl vatten, 1 msk balsamvinäger, 2 pressade vitlöksklyftor

Tomat- och gurksallad, för fyra personer

Skär tomat och gurka i mycket små tärningar. Skala och finhacka löken. Blanda grönsaker och lök med citronsaft. Garnera med myntablåd.

Ingredienser: 4 tomater, 1 gurka, 1 rödlök, pressad saft av 1 citron, färsk mynta & Jungfru Olivolja.

Extra produkter i webbshopen!

I varje säljares webbshop finns det alltid ett antal extra produkter som man kan beställa, detta sortiment varierar beroende på vad som finns i lager för tillfället.

Be er säljare dela länken till sin webbshop så kan du själv gå in och beställa det du vill ha.



Här finns även det ordinarie sortimentet!

www.spicydream.se

Alla paket 100 kr/st

OBS! Ange antal paket med siffror (ett paket = 1).

Artikelnummer:

	AMERICAN GRILL & BBQ		GRILL & BBQ SAUCE		OILS & VINEGAR		SPICE RUB GRILL & BBQ		TRADITION		PAKET	
	9963		9965		9967		9971		9972		Antal Betala	
1	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
2	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
3	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
4	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
5	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
6	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
7	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
8	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
9	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
10	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
11	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
12	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
13	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
14	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										
15	Namn	Adress										
	Tfn	E-post										

16	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
17	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
18	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
19	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
20	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
21	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
22	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
23	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
24	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
25	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
26	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
27	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
28	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
29	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
30	Namn	Adress																														
	Tfn	E-post																														
<p>Betalning, leverans & ångerrätt Genom att fylla i beställningslistan godkänner du våra allmänna villkor och åtar dig att betala för din order. Dina varor levereras inom 7 veckor från beställningsdatum och du kan ångra ditt köp inom 14 dagar efter det att du mottagit varan. Vill du nyttja din ångerrätt kontaktar du den säljare du beställt av för återbetalning. På vår hemsida www.spicydream.se kan du läsa mer om våra allmänna villkor och hur du byter, reklamerar eller ångrar ditt köp.</p>																	AMERICAN GRILL & BBQ	GRILL & BBQ SAUCE	OILS & VINEGAR	SPICE RUB GRILL & BBQ	TRADITION	9972	9971	9967	9965	9963						



Handla via gruppens webbshop!

På gruppens webbshop kan du beställa produkter med leverans direkt och även hitta produkter som inte finns i katalogen. Fråga din grupp om länken till deras webbshop! På spicydream.se kan du även se vilka resor och upplevelser Sveriges ungdomar kommit iväg på. Den fungerar lika bra i mobilen, på surfplattan som på datorn.

Hoppas du gillar den lika mycket som vi gör.

Tack för ditt stöd!



Vinna-Vinna, vår ledstjärna

”På Newbody tänker vi långsiktigt och tar hänsyn till alla inblandade i samtliga beslut. Ingen ska förlora på affären för då riskerar kedjan att brytas. Kan vi tvärtom stärka kedjan genom att vårda våra relationer, har vi allt att vinna. Den som är sist i kedjan är också den som bestämmer ödet för alla andra inblandade. Kan vi göra slutkunden nöjd ger det en positiv kedjeeffekt bakåt i leden - alla vinner.”

Dahn Renholm,
grundare av Newbody

*Spicy
Dream*