

Mill & Mortar flaming dust 50 g ØKO

Et prisbelønnet grillkrydder med smak av fennikel, lakrispulver, stjerneanis, ingefær og oregano.

Mill & Mortar er et lite, dansk firma som holder til i Vedbæk, like nord for København. Mill & Mortar har et tett samarbeid med sine leverandører, og de stiller svært høye krav til kvalitet. Mill & Mortar arbeider etter prinsippet de kaller «Product of Origin», noe som betyr at de vektlegger følgende: 1) Lukt og smak. 2) Krydder med en opprinnelse; Mill & Mortar vet når og hvor hvert krydder er dyrket og høstet. 3) Unike produkter som kan fortelle en historie om mennesker som jobber for å skape noe unikt. De vektlegger også at forbrukeren skal bli veiledet og inspirert til å bruke krydder, og har lagt betydelig arbeid i designet, slik at krydderne skal se bra ut i kjøkkenhylla.

Produktnummer	514520
EPD-nummer	4221008
Antall i kartong	9

4221008

Flaming Dust kan brukes som rub på alle typer kjøtt, men passer særlig godt til kylling og svin. Bland 2 ts salt, 2 ts brunt sukker og 1,5 ts Flaming Dust. Gni blandingen inn i kjøttet og la det marinere i ½-1 time før det grilles eller stekes. Flaming Dust vant 1. plass i DM (Danmarksmesterskap) i BBQ i 2013.

En tydelig lukt og smak av lakris, fennikel og stjerneanis.