


# Mill & Mortar garam masala ØKO 50 g

## Klassisk grunnblanding i det indiske kjøkken.

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** | 514526 |
| **EPD-nummer** | 4130944 |
| **Antall i kartong** | 9 |

*4130944*

Garam Masala betyr «sterk blanding», og inngår i mange av de mest populære rettene i det indiske kjøkken. Krydderet kombineres gjerne med andre krydder for å gi den enkelte rett sin særegne smak. Garam Masala brukes som etterkrydring, i motsetning til mange karrivarianter som tilsettes i starten av tilberedningen.

Et finmalt krydder med tydelig lukt og smak av kardemomme.