



## Mill & Mortar spisskummen hel ØKO 50 g

Et mye brukt krydder i indiske, mellomøstlige og meksikanske retter.

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.

<b>Produktnummer</b>	514537
<b>EPD-nummer</b>	4135067
<b>Antall i kartong</b>	9



Spisskummen er en uunnværlig ingrediens i alle karriblandinger, og har man først fått smak på dette smakfulle krydderet, er den vanskelig å unnvære. Spisskummen brukes i et utall av asiatiske, meksikanske og mellomøstlige retter, men har blitt brukt i det europeiske kjøkken siden middelalderen. Krydderet brukes også i krydderblandinger til taco.

Kraffull og varm smak, med en lett bitterhet.