



Mill & Mortar tandoori masala ØKO 50 g

Indisk krydderblending.

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	514569
EPD-nummer	4465746
Antall i kartong	9



* 4 4 6 5 7 4 6 *

Tandoori kan brukes i endelige variasjoner i marinader, sauser og med alle typer kjøtt og fisk. Tandoori er gjerne små stykker grillet kjøtt som tradisjonelt tilberedes i en leirovn som kalles en tandoor. Man kan også oppnå den autentiske smaken i grill eller ovn. Server gjerne rettene på en seng av friske grønne salater, agurk, rå rødløk, tomat, sitron, naanbrød og chutney.

Her er det brukt de klassiske srilankiske krydder, tilført sort sesam og karriblader.