



## Mill & Mortar dukkah rød ØKO 75 g

Godt brød dyppes i dukkah sesamolje, deretter i dukkah krydderblanding.

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>	514585
<b>EPD-nummer</b>	4828877
<b>Antall i kartong</b>	9



\* 4 8 2 8 8 7 7 \*

Server dukkah sammen med Mill & Mortars sesamolje og godt brød. Dukkah kan også brukes i salater, til panering eller som tilbehør til fersk ost. Dukkah er opprinnelig en arabisk blanding av krydder og mandler som beduinene hadde med seg som proviant på sin reise gjennom ørkenen. Her hjemme serverer vi den gjerne i små skåler som en velsmakende snack.

Rød dukkah fra Mill & Mortar inneholder søt og røkt paprika, koriander og spisskummen, og har en fin balanse mellom det søte og det salte.