



## Mill & Mortar tonkabønner ØKO 20 g

**Tonkabønner har en kraftig duft av vanilje og bitter mandel.**

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. Tonkabønner er frøene til det blomstrende Cumaru-treet, som først og fremst vokser i Sentral- og Sør-Amerika.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 514496  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 5895305 |
| <b>Antall i kartong</b> | 9       |



\* 5 8 9 5 3 0 5 \*

Tonkabønner kan rives og brukes som ingrediens i is krem og finere bakverk. Den passer også godt til sjokolade og frukt, for eksempel jordbær eller aprikoser. Tonka ser ut som en stor, tørket rosin og finrives på samme måte som muskatnøtt. Den kan også brukes i rombaserte drinker. I matlaging kan den brukes sammen med kamskjell, som ingrediens i majones, i gresskarsuppe eller potetmos.

Tonkabønner har en kraftig duft av vanilje og bitter mandel. Man kan også ane dufter av sandeltre, magolia, nellik og til og med pære.