



## Mill & Mortar kampot rød pepper ØKO 50 g

Peperen er også kjent som rød moden pepper.

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 har også lagt betydelig arbeid i designet, slik at krydderne skal se bra ut i kjøkkenhylla. Verdens første merkevare av Kampot Red Pepper dyrkes i Kampot-regionen i Kambodsja, og opprinnelsen kan spores helt tilbake til Angkor-riket på 1200-tallet. Før den kambodsjanske revolusjonen i siste halvdel av 1970-tallet var Kambodsja kjent for sin produksjon av pepperkorn, som i flere tiår ble ansett som blant de beste i verden. Spesielt områdene rundt Kampot og Koh Kong var kjent for sin pepperproduksjon fra slutten av det nittende århundre. Dessverre ødela revolusjonen all produksjon og mye av kunnskapen som hadde blitt bygget opp gjennom generasjoner i de pepperdyrkende familiene. I mange år har Mill & Mortar fulgt NGO-prosjekter som har som mål å starte pepperproduksjonen på nytt i Kampot, og i dag har produksjonen nådd et volum og en kvalitet som gjør det interessant å importere Kampot Rød Pepper.

**Produktnummer** 514642  
**Antall i kartong** 9

Kampot rød pepper kan brukes som sort pepper, men egner seg spesielt godt til retter der den fruktige sødmen får komme til uttrykk. For eksempel i desserter, sauser med fløte, eller bare nykværnet på mat.

Kampot pepperbær får modne på stilken til bæret har en mørk, oransjerød farge (i motsetning til svart og grønn pepper som alltid plukkes når de er umodne). Kampotens modne bær plukkes alltid for hånd, og må gjernes fra stilken en etter en før tørking, ettersom de er en hårfin grense mellom modenhet og overmodenhet. Kampot rød pepper har den distinkte, prikkende peppervarmen, og også en søtlig aroma og en tydelig fruktig smak som er helt unik for dette røde pepperbæret.