

Mill & Mortar røkt hvit pepper ØKO 50 g

Røkt hvit pepper fra Sri Lanka. Sterk og smakfull.

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. Pepper vokser best i skyggefulle områder på meterhøye vinstokker som vikler seg rundt palmer eller stolper. Hvite pepperbær høstes når bærene er røde og modne. Det ytre skallet på røde pepperbær vaseks deretter i rennende vann (pepperen legges ofte i kurver i en bekk) og den indre kjernen av pepperbæret kommer frem. Til slutt tørkes bærene i solen før de sorteres.

Produktnummer	514644
Antall i kartong	9

Bruk nykvernet røkt hvit pepper på alle retter med egg, på dansk smørbrød, på smørdampede grønnsaker eller all slags fisk.

Denne hvite pepperen er røkt over granulat av bøk og furu blandet med einebær. Røyksmaken sitter på utsiden av pepperbærets harde kjerne, og selv om røyklukten er tydelig, er røyksmaken mer en nyanse i peppersmaken når den kvernes over maten. Mill & Mortars hvite pepper dyrkes av småbønder i Thysmada- og Matale-regionen, som er organisert i kooperativer og dyrker avlingene sine økologisk. Pepperen fra Sri Lanka er sterk og smakfull.