

Mill & Mortar sumatra lang pepper ØKO 40 g

Lange pepper, håndplukket av småskalabønder i Sumatra.

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. Lang pepper vokser på en slyngplante, hvor fruktene står opp som stearinlys, nesten som en liten oppreist kjegle. Den vokser først og fremst i India og Indonesia, men sees også i dag i andre deler av Asia og Afrika. Den er høstet grønn og er brun eller svart når den tørkes. Historisk har lang pepper vært mer vanlig enn svart pepper. Det var det rådende pepperkrydderet i det romerske kjøkkenet som satte særlig pris på varmen og sødmen. Over tid bleknet det i bakgrunnen ettersom både chili og sort pepper ble mer tilgjengelig. I ayurvediske og kinesiske helbredende kulturer er lang pepper brukt innen tradisjonell medisin.

Produktnummer	514646
EPD-nummer	7020621
Antall i kartong	9

7020621

Historisk har lang pepper blitt brukt på samme måte som vi bruker vanlig sort pepper i dag. Prøv den i marinader, i gryteretter og til saltsylting, eller i supper på samme måte som du ville brukt laurbærblad. Lang pepper brukes hel, men kan også knuses eller bankes i en morter. I det sørasiatiske kjøkkenet brukes lang pepper til å smaksette linseretter og sylteagurk. Lang pepper passer også godt sammen med produkter som har god jordforbindelse, som artisjokker, sopp og asparges. Den lett brente aromaen gjør lang pepper populær i det asiatiske BBQ-kjøkkenet til marinader, glazes eller rubs, ofte med søte og krydrede smaker. Lang pepper brukes også i te med honning.

Smaken av lang pepper minner mest om sort pepper, selv om den har en mye mer krydret og kompleks smak. Dette er først og fremst fordi den ikke er så sterk at de andre smaksnotene overdøves. Lang pepper har en lett brent aroma, men også søte toner av muskat, kanel, kardemomme og ingefær. Denne sammensetningen gjør krydderet ekstremt interessant å jobbe med i både salte og søte retter.