



## Mill & Mortar sort hvitløk ØKO 40 g

### Tørket og granulert hvitløk fra Spania.

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.

**Produktnummer**

514647

**EPD-nummer**

6783781

**Antall i kartong**

9



\* 6 7 8 3 7 8 1 \*

Sort hvitløk kan røres direkte inn i sauser, paier, supper og marinader eller majones og dipper, der den mørke og søte smaken kommer til sitt fulle potensial. Er du kjent med Yoyam Ottolenghis smaksunivers og oppskrifter/kokebøker, så vet du at du ikke klarer deg uten svart hvitløk.

De viktigste ingrediensene i produksjonen av svart hvitløk er tid, varme og fuktighet: Svart hvitløk produseres ved å modne hvitløksfedd eller hel hvitløk ved 60-70 grader under høy luftfuktighet i 45-60 dager. Gjennom denne modningsprosessen gjennomgår hvitløken en Maillard-reaksjon, der varme og fuktighet skaper endringer i hvitløkens aminosyrer og sukkerinnhold. Etter dette endres farge, tekstur og smak. Fargen blir svart og konsistensen myk og fet. Den skarpe lukten og smaken forsvinner helt og erstattes av en dyp umami; søt, syrlig og med toner av balsamico og anis. Denne sorte hvitløken er tørket og granulert ytterligere, slik at den svarte hvitløken kan brukes som et krydder. Det tørkede granulatet erstatter den myke versjonen i forholdet 1:3 og forlenger holdbarheten betydelig. Svart hvitløk antas å ha sin opprinnelse i Korea, hvor den har blitt brukt til smakstilsetning og i tradisjonell medisin i århundrer, men er nå mye produsert i hele Asia og Europa, hvor umami-smaken er verdsatt i matlaging. Mill & Mortars svarte hvitløk er økologisk dyrket og modnet i Cordoba-regionen i Spania.