

Mill & Mortar saltet sitron ØKO 40 g

Tørket og granulert sitronskall.

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	514648
Antall i kartong	9

Saltet sitron gir en ekstra piff til gryteretter og supper. I vinaigretter, majones, yoghurtbaserte dressinger og hummus gir det det lille ekstra krydderet som er spesielt merkbart. I stjernekokken Ottolenghis univers smaksettes alt fra grove salater med korn eller bønner til egg, poteter og bakt rødbet. Mill & Mortars saltet sitron-pulver kan også brukes i drinker og cocktailer der salt og sitron spiller en rolle, for eksempel Martini, Gin & Tonic, Bloody Mary og Tequila.

Salte sitroner er hele sitroner som har blitt bløtlagt i saltlake. Over tid myker saltet sitronskallet fra hardt og bittert til veldig mykt og syrlig salt. Har du reist i Marokko har du helt sikkert sett og kanskje også smakt salte sitroner, som er i store glass på restauranter og i butikker. Saltet sitron har en konsentrert sitronsmak, uten syren til den ferske sitronsaften. Der sitronens plass i smaksuniverset er syrlighet, er saltet sitron en fantastisk plantebasert kilde til umamismak. Bare en liten klype salt sitron gir dybde til mange retter. Den skånsomme tørkingen bevarer den fantastiske smaken og fargen og holdbarheten forlenges betydelig.