



Mill & Mortar appelsinskall ØKO 30 g

Tørket og granulert appelsinskall.

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

514649

EPD-nummer

6995484

Antall i kartong

9



* 6 9 9 5 4 8 4 *

Friskt appelsinskall er fantastisk på det søte kjøkkenet og spesielt i kombinasjon med sjokolade. Bruk den som en 100 % naturlig smaksboost på en sjokolademuffins, i en fruktsalat eller i en fromasje. Men appelsinskall kan også gi smak til salt mat: Prøv appelsinskall i en olje-eddik salatdressing eller bland appelsinskallene med urter og dryss på ovnsbakt fisk. Granulatet kan også brukes i drikke, f.eks. på skummet til en Espresso Martini eller som kanten på glasset på en Old Fashioned. I motsetning til tørkede appelsinskall som ofte mister fargen, beholder Mill & Mortars appelsingranulat sin vakre oransje farge, noe som gjør dem perfekt egnet til å dekorere f. eks. kaker og desserter.

Mill & Mortars økologiske appelsingranulat er et restprodukt fra produksjon av tørkede appelsinskiver. Sluttstykkene og uregelmessige skiver fra appelsinene fra denne produksjonen er vanskelig å finne bruk for, men når de tørkes og granuleres får de nytt liv. Fordi skallene tørkes med fruktkjøttet slipper du bitterheten som slike granulat ofte kan ha for mye av. Her tilføres den friske smaken av appelsinjuice i granulatene.