

Mill & Mortar malabar grønn pepper ØKO 25 g

Frysetørkede grønne pepper

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. Malabar Green Pepper dyrkes i Kerala, India. Kerala er en av de største krydderproduserende regionene i verden og er kjent for sin produksjon og eksport av pepper, som også kalles "Kongen av krydder". Selv om andre regioner har gått forbi Kerala som en stor produsent av pepper, er det århundrer med kunnskap om pepperdyrking her. Og mange av variantene som dyrkes rundt om i verden stammer fra Kerala-regionen.

Produktnummer	514650
Antall i kartong	9

Malabar grønn pepper har en mye mildere og friskere smak enn sort pepper. Dette gjør den utrolig egnet til salatdressinger, knust og drysset i tillegg til ferske oster, grønnsaksretter og fisk. De hele grønne pepperkornene kan med fordel erstatte syltede pepperkorn i en pepperbiff eller peppersaus. De kan med fordel bløtlegges før bruk, slik at de små bærene får tilbake sin «friske» konsistens.

Det friske pepperbæret er grønt når det plukkes fra ranken. Under normale omstendigheter tørkes pepperbæret i solen og blir svart. Dette er sort pepper slik vi kjenner den. Malabar grønn pepper er også plukket som et grønt bær, men frysetørkes deretter og bevarer dermed den vakre fargen og strukturen til det friske pepperbæret.