

Mill & Mortar italiensk hvitløk ØKO 70 g

Tørket hvitløksgranulat.

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	514651
Antall i kartong	9

Smaken av tørket hvitløk er mindre skarp enn fersk hvitløk, men kan brukes på akkurat samme måte. Du kan bløtlegge hvitløksgranulatet i vann eller eddik før du legger dem i f.eks. din dressing eller marinade. Her trenger du ikke å skrelle, hakke og vaske redskaper. De tørkede granulatene erstatter fersk hvitløk i forholdet 1:4 og forlenger holdbarheten betydelig.

Den tørkede hvitløken har en litt bakt smak, og smaken er litt mindre skarp enn fersk hvitløk.