


# Mill & Mortar jalapeño chili 45 g

## Tørkede chiliflak 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 vektlegger også at forbrukeren skal bli veiledet og inspirert til å bruke krydder, og har lagt betydelig arbeid i designet, slik at krydderne skal se bra ut i kjøkkenhylla.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 514652 |
| **EPD-nummer** | 6561468 |
| **Antall i kartong** | 9 |

* 6 5 6 1 4 6 8 *

Jalapeño er en av verdens mest populære chilier. og brukes gjerne sammen med andre krydder for en mer sammensatt smak. Dosér gradvis, og husk at chili øker i styrke jo lenger retten står. Chiliflakene kan drysses rett på maten, eller tilsettes under tilberedning.

Jalapeñochili har et sødmefylt fruktkjøtt. På tross av den den moderate styrken (2.500 – 10.000 på scovilleskalaen) gir jalapeño chiliflak et kick til retten din uten at den overstyrer smaken.