



Mill & Mortar A Touch of Spice gaveeske ØKO 90 g

Gaveeske med tre ulike tilbehør til Gin & Tonic; Hele einerbær, hel stjerneanis og hel rosépepper.

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
EPD-nummer
Antall i kartong

514655
6562946
4



* 6 5 6 2 9 4 6 *

Hev standarden for hvordan du serverer en Gin & Tonic! I denne gaveesken finner du vakre spiselige økologiske blomster og bær, slik at du kan gjøre din Gin & Tonic til en fryd for både øyne og gane. Tilbehøret til gin & tonic gir et fint utseende og pirrer smaksløkene. Gaveesken er utformet som en bok og her får du gode råd om kunsten å blande en drink, også kalt Mixology. På omslaget kan du lese om hvordan du bruker og kombinerer de ulike typer pynt, og du kan la deg inspirere av de vakre drinkbildene.

Einerbær: Selvfølgelig er Mill & Mortars økologiske einerbær det opplagte garnityret til G&T! Einerbær utgjør essensen av gin og brukes også i mange tonics. Før bruk, trykk forsiktig på bærene slik at aromaene slippes og tilsett 2-3 stykker i hvert glass. Kombiner med en frisk kvist rosmarin, eller et skall av sitron, grapefrukt eller lime. **Stjerneanis:** Stjerneanis ser vakkert ut i ginglasset og gir et mildt anispreg. Bruk en hel stjerneanis i hver drink, med mindre du vil at smaken av anis skal dominere. Kombiner med en skive fersk sitrus og en kvist rosmarin. **Rosépepper:** De vakre røde, økologiske bærene gir en vakker blomsteraroma med lette noter av pepper. Bruk 5-6 rosa pepperbær i en drink. Kan også fryses inne i isbiter og serveres med einerbær, en agurkskive eller sitrusskall, en urtekvist eller en klype frisk frukt.