



Mill & Mortar Veggie Lover ØKO 140 g

Gaveeske med tre krydderblandinger til grønnsaker: Cabbage Karma, Happy Roots og Shawarma Hack.

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	514656
Antall i kartong	4

Denne gaveesken er perfekt for deg som elsker grønnsaker, eller vil spise litt mer grønt i hverdagen. Her får du tre smakfulle krydderblandinger som gir nytt liv til alt fra ovnsbakte rotgrønnsaker til coleslaw og stekt kål: Cabbage Karma, Happy Roots og Shawarma Hack. Esken er utformet som en bok, med enkle tips til hvordan du bruker blandingene og masse inspirasjon til hvordan grønnsaker kan bli det beste på tallerkenen. En gave som passer like godt til deg selv som til en venn som fortjener litt ekstra grønn glede.

Cabbage Karma: En frisk og sitrusaktig kryddermiks perfekt for kål og grønne salater. Den kombinerer koriander og fennikel med syrlig sumak, pepper, sitrontimian og et snev av appelsinolja, som gir kålretter et delikat og aromatisk løft. Resultatet er friskt og urteaktig men balansert, og gjør både rå og stekte grønnsaker enda mer spennende.
Happy Roots: En varm, jordnær og litt krydret blanding som virkelig får frem det beste i rotgrønnsaker. Blandingen er basert på hvitløk, rosmarin og oregano, med et hint av chili og en ferske aromatiske noter av timian og basilikum. Tørkede sesamfrø gir en deilig, nøtteaktig crunch. Passer godt over ovnsbakte gulrøtter, poteter, rødbeter eller en vegetarpanne.
Shawarma Hack: Denne blandingen kombinerer søt paprika, ekte kanel og merian med eksotiske varme toner fra allehånde, spisskummen, koriander, kardemomme og pepper. En krydderblending med kompleksitet, aroma og varme, ideell til både ovnsbakte grønnsaker, kylling, lam og vegetarlasagne.