



Mill & Mortar Cajun Soul ØKO 50 g

Økologisk krydderblanding inspirert av den rustikke og varme Cajuntradisjonen fra Sør-Louisiana.

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

514658

EPD-nummer

6951453

Antall i kartong

9



* 6 9 5 1 4 5 3 *

Cajun Soul er en økologisk krydderblanding utviklet av Mill & Mortar, basert på den klassiske Cajunkjøkkenarven som oppstod da franske immigranter bosatte seg i Louisiana på 1700-tallet. Krydderblandingen er allsidig og enkel å bruke. Strø den over poteter eller grønnsaker før ovnsbaking, bruk den som rub til kylling eller svin, eller tilsett den i tomaterte gryter med bønner eller linser. Den passer også godt i pasta, dips, grillretter, og ikke minst sjømat: reker, blåskjell og skalldyr. Perfekt i klassiske Cajunfavoritter som Jambalaya, Gumbo og seafood boils.

Blandingen er laget med få, men smakfulle ingredienser: søt paprika og hvitløk danner en rund og fyldig base, cayenne gir en varm og behagelig styrke, mens oregano og timian tilfører milde urtetoner. Et hint av kanel gir subtil sødme og ekstra dybde. Resultatet er en rik, varm og balansert krydderprofil med både sødme, urtepreg og avrundet varme – perfekt til både hverdagsretter og klassiske Cajuninspirerte måltider.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet