



Mill & Mortar vaniljestang ØKO 3 g

Økologisk Bourbonvanilje med intens og fyldig aroma. Hver vaniljestang håndplukkes og foredles gjennom en 8–10 måneder lang prosess der alle trinn utføres for hånd. Resultatet er en stang med dyp, ren og autentisk smak.

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 produktene skal se bra ut i kjøkkenhylla. Vanilje er en av verdens mest ettertraktede smakstilsetninger, og kvaliteten avgjøres av hvordan vaniljen behandles fra første pollinering av orkidéen til den ferdig tørkede stangen ligger klar for bruk. Denne prosessen omfatter mange manuelle og kunnskapskrevende trinn som sikrer den karakteristiske, rike smaken som ekte Bourbonvanilje er kjent for. Mill & Mortars økologiske vaniljestenger kommer fra Uganda, hvor de samarbeider tett med lokale bønder gjennom Ndali Vanilla og det bærekraftige White Nile Vanilla Project. Dette sikrer sporbarhet, stabile leveranser og et høyt kvalitetsnivå gjennom hele verdikjeden.

Produktnummer

513521

EPD-nummer

6953079

Antall i kartong

12



* 6 9 5 3 0 7 9 *

En vaniljestang gir en ren og kompleks smak til desserter, bakverk, smoothies, kremer og sauser. Del stangen på langs og skrap ut frøene, eller legg hele stangen i koking for å tilføre dyp aroma. Etter bruk kan den tørkede stangen blendes med sukker, og er perfekt til hjemmelaget vaniljesukker. En god vaniljestang skal være myk og smidig nok til å snurres rundt en finger uten å knekke. Hvis stangen har blitt tørr, kan du tilføre en dråpe cognac eller vodka i glasset den oppbevares i. Stangen absorberer fuktigheten og blir myk igjen.

Smaken er ren og elegant, med kraftig og aromatisk vaniljepreg. Den dype, naturlige sødmen kommer fra høyt vanillininnhold utviklet gjennom en 8–10 måneder lang foredlingsprosess som skjer for hånd i flere trinn.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet