

Mill & Mortar safran DOP 0,5 g



Safran er et eksklusivt og elegant krydder.

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.

Safran er verdens dyreste krydder målt i vekt, og den ettertraktede aroma, farge og smak brukes i bakverk, sauser, supper og retter med ris og grønnsaker. Disse fine, røde safrantrådene fra safrankrokusen *Crocus Sativa*, er dyrket i La Mancha-regionen i Spania under opprinnelsesbeskyttelsen D.O.P. Safrantrådene kan knuses i en morter, eller løses opp i litt kokende vann og blandes med sukker eller salt, avhengig av hva den skal brukes til.

Krydderet har en pikant og aromatisk smak.