



Mill & Mortar dukkah sesamolje 100 ml

Godt brød dyppes i dukkah sesamolje, deretter i dukkah krydderblanding.

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.

Dukkah sesamolje brukes til Mill & Mortars dukkah blandinger. Godt brød dyppes i dukkah olje, deretter i dukkah, og spises som en delikat tapas eller en alternativ snack. Oljen kan også brukes som smaksforsterker i marinader, vinaigretter og wokretter.

Dukkah sesamolje har en intens smak av ristet sesam.

Produktnummer	420500
EPD-nummer	4828885
Antall i kartong	9



* 4 8 2 8 8 8 5 *