



Mill & Mortar kinesisk five spice ØKO 50 g

Finmalt krydderblending med preg av anis

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.

Krydderblendingen passer særlig godt til asiatisk-inspirert BBQ, og til steking av fjærkre og svin. Five Spice er en av de mest populære og klassiske krydderblendingene i kinesisk matlaging.

Krydderblendingen er finmalt, og er en kombinasjon av de fem smakene i det kinesiske kjøkken: søt, syrlig, bitter, pikant og salt. Den mest utpregede smaken er av anis.



Varenr.	514527
EPD nr.	4264255
Antall i kartong	9

