



Mill & Mortar allehånde hel ØKO 40 g

Hele bær av allehånde.

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.

Allehånde kan brukes i gryteretter i stedet for pepper for å gi retten mer eksotisk smak. Krydderet inngår ofte i krydderblandinger til leverpostei, kjøttboller og kryddersild, og passer også fint i rødkål, supper og pølser. I tillegg kan det brukes i småkaker, epleterter og paier. Allehånde brukes gjerne sammen med kanel og nellik. Bærene kan knuses i en morter eller kaffekvern, eller de kan brukes hele. Allehånde kalles også Jamaica pepper.

Allehånde har en sammensatt smak av mange forskjellige krydder, hovedsakelig pepper, men også nellik, kanel og muskat.

Varenr.	514556
EPD nr.	4492062
Antall i kartong	9

