



Mill & Mortar asani ØKO 45 g

En eksotisk blanding av krydder og urter.

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.

Varenr.	514558
EPD nr.	4537734
Antall i kartong	9

Asani gnis direkte på kjøtt, grønnsaker og rotfrukter sammen med olje og salt. Eller bland en enkel marinade av krydder og friskpresset appelsin som kjøttet marineres i. Kan også smaksette gryteretter, supper og sauser. Prøv også å blande sammen med brødrasp, sennep og smør til en sprø skorpe på lammekjøtt, eller lag en glasering med honning og sukker.

Varme smaker av koriander, kanel og spisskummen, inspirert av det nordafrikanske kjøkken.

