



## Mill & Mortar szechuan pepper ØKO 30 g

### Pepper med smak av sitrus og solbær.

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.

Szechuanpepper høstes i over 2000 meters høyde i Himalaya. De små kapslene til bærene åpner seg når de er modne. Peperen blir deretter håndplukket, før den transporteres nedover fjellet langs små stier for å skylles, tørkes og sorteres for hånd. Sorteringsprosessen for dette pepperet, og de fleste andre krydder, er avgjørende og består av tre trinn: Først fjernes stilken og annet plantemateriale, deretter skilles skallet av frøene fra de små svarte pepperkornene inni. Til slutt sorteres de modne pepperkornene etter fargen. Kapslene er brune på innsiden og lyse innvendig. Den kinesiske versjonen har en mer rødlig farge, mens den japanske er vanligvis grønn.

Szechuanpepper brukes ofte i det kinesiske kjøkkenet, og sprer seg også raskt til andre markeder. Szechuan er et utmerket tillegg til sauser og marinader, eller til kjøtt, blandet med andre krydder og urter, soyasaus, honning og salt. Bruk szechuanpepper når du tilbereder en saus til kyllingvinger eller en varm grønn bønnesalat - eller bare bland det inn i burgerkjøttet. De smakfulle bærene vil passe godt i chutneys og syltede eller gjærede grønnsaker. Kung Pao Chicken er en klassisk rett i provinsen Sichuan i sørvestlige Kina. Szechuanpepper definerer praktisk talt denne retten. Husk imidlertid at denne Kung Pao-kyllingen sies å være utrolig vanedannende på grunn av kombinasjonen av salt, krydder, sødme og sprøhet. Selvfølgelig kan pepperkornene brukes i langt mer enn bare asiatisk mat. Prøv å servere de i cocktailer, på kjeks med ost - eller til og med i en sjokolademousse.

Pepper med smak av sitrus og solbær.

Produktnummer	514497
EPD-nummer	5895362
Antall i kartong	9



\* 5 8 9 5 3 6 2 \*