



Mill & Mortar Karl Otto ØKO 40 g

Krydderblending med steinsopp til risotto og sauser.

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.

Produktnummer	514504
EPD-nummer	5002688
Antall i kartong	9



Til smakssetting av risotto og sauser. Bruk ca 2 ss krydder per 100 g risottoris. Krydderblendingen inneholder et dryss av blå kornblomst, som gir en ekstra finesse til retten.

1 ss (ca 10 g) tilsvare ca 100 g frisk steinsopp.

Steinsopp gir en god umami-smak sammen med en deilig blanding av hvitløk, persille og sort pepper.