



## Mill & Mortar gurkemeie ØKO 50 g

### Tørket, malt gurkemeie

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.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 514528  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 4264248 |
| <b>Antall i kartong</b> | 9       |



Gurkemeie brukes i utallige krydderblandinger, da den har evnen til å samle mange krydders smak i en rett, og gir en varm farge. Gurkemeie gjør karrien gul, og passer godt til fisk, skalldyr, rubs, og retter med linser, bønner og kål. Gurkemeie-roten er i slekt med ingefær, og dyrkes på samme måte. Den er nesten umulig å få malt i eget kjøkken, derfor selger Mill & Mortar dette krydderet kun ferdig malt. Gurkemeien til Mill & Mortar kommer fra Sri Lanka.

Gurkemeie har en varm smak og en flott oransje farge.