



## Mill & Mortar estragon ØKO 15 g

### Grovskårede estragonblader.

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>    | 514554  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 4365243 |
| <b>Antall i kartong</b> | 9       |



\* 4 3 6 5 2 4 3 \*

Estragon brukes som oftest i bearnaisesaus, men passer også godt i fiskeretter, til fjærkre, i sauser, dressinger, senneper og i grønnsaksretter. Estragon tilsettes mot slutten av tilberedningstiden.

Estragon smaker søtt og mildt av anis.