



## Mill & Mortar kandyan curry ØKO 50 g

En medium sterk karri bestående av det beste fra srilankiske krydderhager.

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>	514555
<b>EPD-nummer</b>	4495321
<b>Antall i kartong</b>	9



Karri kan gjerne blandes raskt inn i meget varm olje før de øvrige ingrediensene tilsettes. Smak gjerne til karriretten med salt og litt sukker for å få frem de ulike nyansene i krydderne. Karri betyr «saus med grønnsaker» på klassisk tamilsk, og det er på den måten vi gjerne bruker krydderet både nasjonalt og internasjonalt.

Kandyan curry inneholder koriander, fennikelfrø, sort pepper, spisskummen, ingefær, kardemomme, nellik, ceylon kanel og karriblader. Denne blandingen gir en varm og aromatisk smak som gir fylde til karriretter uten å være for sterk. Ønsker man en sterkere karri, kan man blande inn litt chili.