



## Mill & Mortar allehånde hel ØKO 40 g

### Hele bær av allehånde.

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>    | 514556  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 4492062 |
| <b>Antall i kartong</b> | 9       |



\* 4 4 9 2 0 6 2 \*

Allehånde kan brukes i gryteretter i stedet for pepper for å gi retten mer eksotisk smak. Krydderet inngår ofte i krydderblandinger til leverpostei, kjøttboller og kryddersild, og passer også fint i rødkål, supper og pølser. I tillegg kan det brukes i småkaker, epleterter og paier. Allehånde brukes gjerne sammen med kanel og nellik. Bærene kan knuses i en morter eller kaffekvern, eller de kan brukes hele. Allehånde kalles også Jamaica pepper.

Allehånde har en sammensatt smak av mange forskjellige krydder, hovedsakelig pepper, men også nellik, kanel og muskat.