



Mill & Mortar triple lemon pepper ØKO 50 g

En økologisk sitronpepper uten kunstige smaksforsterkere.

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 har også lagt betydelig arbeid i designet, slik at krydderne skal se bra ut i kjøkkenhylla.

Produktnummer 514643

Antall i kartong 9

Sitronpepper kan brukes til mye forskjellig. Prøv det for eksempel i pasta, på grillede grønnsaker, i dressinger og marinader og på fisk og stekt kylling. Den passer også godt sammen med søt frukt, sylteagurk og chutney.

Målet til Mill & Mortar med Triple Lemon Pepper har vært å lage sin egen versjon av den klassiske og mye brukte sitronpepperen – men kun med økologiske ingredienser og uten e-stoffer, smaksforsterkere og aromaer som mange andre sitronpepperblandinger inneholder. Utfordringen har vært å finne de rette, økologiske råvarene som kunne gi nok av den naturlige sitrusaromaen. Som navnet antyder, er det tre forskjellige sitrus-elementer i blandingen: 1) Szechuanpepper med de sterke sitrusionene og lett prikkende pepperaktig varme. 2) Tørket økologisk skall og fruktkjøtt fra sitron. Her brukes endestykker og kasserte skiver fra en produksjon av tørkede sitrus-skiver. Her er det et stort innhold av fruktkjøtt, som også gir en herlig syre til pepperblandingen. 3) Sitronverbena fra Hellas. Sitronverbena har en frisk grønn sitrusmak og gir et herlig grønt preg. I tillegg selvfølgelig den srilankiske sorte pepperen fra Sri Lankas skogshager.