

MILL & MORTAR.

fine SPICE EMPORIUM





Frische Muskatnuss und Muskatblüte direkt vom Baum eines sri-lankischen Waldgartens.

“

Meine Idee für Mill & Mortar ist einfach diese: Ihnen unglaublich geschmackvolle Gewürze zu bringen. Ich glaube daran, dass Gewürze mit demselben Respekt behandelt werden sollten wie guter Wein, Kaffee oder gutes Olivenöl. Deshalb arbeiten wir hart daran, die besten Gewürze und Gewürzbauern zu finden.



Ich habe Mill & Mortar 2008 gegründet, weil ich die generelle Auffassung von Gewürzen erneuern wollte. Wir hatten alle angefangen, exklusive Biere von Kleinbrauereien zu trinken, hochwertige Schokolade zu wählen und exotische, teure Salze zu kaufen - bei Gewürzen änderte sich aber nichts. Pfeffer ohne Kraft. Staubige getrocknete Kräuter. Gewürzmischungen voller Zusatzstoffe.

Also ging ich in die Welt hinaus, um die echte Ware zu finden. Gewürze, die riechen und schmecken, wie die Natur es vorschreibt. Ich habe meine Gewürze persönlich bei kleinen lokalen Bauern und Lieferanten in Orten wie Sri Lanka, Kambodscha und Spanien probiert und ausgewählt. Meine Gewürze werden alle von Hand geerntet und sortiert und viele werden unter fairen Handelsbedingungen produziert. Die meisten sind biologisch.

Falls Sie, wie ich, gutes Essen genießen, möchte ich Sie ermutigen, mit neuen Möglichkeiten zu experimentieren, um Ihr Essen aufzupeppen und den Geschmack zu intensivieren. Und ich verspreche Ihnen, dass Sie den Unterschied schmecken werden, wenn Sie mit Mill & Mortar kochen.

IBEN BÜCHERT

Eigentümerin und Gründerin von Mill & Mortar

EIN QUALITÄTSKONZEPT FÜR GEWÜRZE

Bei Mill & Mortar dreht sich alles darum, Ihnen die Lust und die Zutaten zu geben, um Ihr Essen köstlich würzen zu können. Wir streben immer nach hervorragender Qualität und wählen unsere Gewürze nach einer Reihe von Prinzipien aus, die wir "Produkt der Herkunft" nennen.

PRODUKT DER HERKUNFT

GEWÜRZE AUS DER ERNTE DES JAHRES, die aussehen, riechen und schmecken wie beim Zeitpunkt der Ernte. Wir verfolgen die Gewürze von Jahr zu Jahr und kaufen daher nur kleine Mengen, um sicherzustellen, dass wir das frischeste Produkt liefern können.

GEWÜRZE MIT HERKUNFT, die uns wissen lassen, wie und wo die Gewürze angebaut und verarbeitet wurden. Wir wissen, dass die Gewürze mit großem Respekt angebaut wurden, ohne die Ressourcen der Erde zu erschöpfen oder Menschen, Tiere oder andere Ökosysteme zu schädigen.

EINZIGARTIGE PRODUKTE, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN - über Menschen, die mit großem Stolz daran arbeiten, sie herzustellen. Wir ziehen es vor, Jahr für Jahr mit den gleichen Bauern zu arbeiten, und jedes Jahr versuchen wir, Rohstoffe und Produkte ein wenig zu verbessern. Viele Rohstoffe werden nach Fair-Trade-Prinzipien gekauft, die den Bauern höhere Einnahmen bringen und in der Tat eine bessere Produktqualität fördern.

EXQUISITE UND OPTIMALE VERPACKUNG, die gewährleistet, dass die Gewürze ihre Öle und Aromen auf dem Weg vom Feld zur Küche behalten (denken Sie daran: lagern Sie Ihre Gewürze immer dunkel, trocken und luftdicht).

BIOLOGISCHE UND NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT. Die überwiegende Mehrheit unserer Produkte sind bio. Glücklicherweise ist ausgezeichnete Qualität in der Regel ein Synonym für biologische Landwirtschaft. Einige Lieferanten sind jedoch zu klein, um zertifizierte Produkte zu produzieren, können aber dennoch unsere strengen Anforderungen erfüllen.

Über allem anderen steht der Geschmack.







QUALITÄT IN DER PRAXIS

Wir kaufen die meisten unserer Gewürze direkt von Kooperativen unabhängiger Gewürzbauern in Sri Lanka. Was macht ihre Gewürze so besonders? Zwei Dinge:



Respekt vor dem Land. Die Bauern haben eine Passion für ihre Wälder und kultivieren sie nach den Prinzipien des "Kandyan Forest Garden" zur Erhaltung von Waldökosystemen. Das bedeutet, dass jeder Bauer in seinen Waldgärten viele verschiedene Wurzeln, Pflanzen und Bäume anbaut, wobei er nur Dünger und natürliche Schädlingsbekämpfung verwendet. Somit gedeihen die Gärten und die Erde wird nicht abgenutzt. Diese Landwirtschaftsmethode ist eine der ältesten der Welt und würdigt Nachhaltigkeit, Multikulturalismus und Ökologie.

Bio-Gewürze haben einfach einen besseren und stärkeren Geschmack, da ihre ätherischen Öle sich auf natürliche Weise entwickeln können, statt von Kunstdünger angetrieben zu werden.

Bessere Bezahlung für bessere Qualität. Wir zahlen den Landwirten 30%-100% mehr als die Weltmarktpreise für ihre Produkte und ein Teil dieser Prämie fließt in Weiterbildung und Verbesserung der Produktionsbedingungen. Wir bezahlen im Voraus vor der Ernte. So können sich die Bauern auf die Ernte konzentrieren - ganz ohne die Versuchung, zu ernten und zu verkaufen, bevor die Gewürze fertiggereift sind. So erhalten Sie optimal angebaute, geerntete und raffinierte Gewürze.

Das nennen wir nachhaltigen Handel.

WINTER LARDER

Wir wählen klassische und exotische Gewürze aus aller Welt für jede Küche. Die meisten kommen von kleinen landwirtschaftlichen Kooperativen in Sri Lanka, die ihre kleinen, biologischen Waldgärten anbauen, um Gewürze von ausgezeichneter Qualität zu produzieren.



Während die sri-lankischen Gewürze den Kern unserer Grundgewürze ausmachen, können Sie auch unsere exquisiten spanischen Paprikas und Safran, unsere Auswahl an Gewürzen aus aller Welt, sowie die „Salze“ der Dessertküche, Lakritz und Vanille, bewundern.



FUSION

Unsere köstlichen Gewürzmischungen erleichtern es Ihnen, Ihre tägliche Küche mit neuen, unerwarteten Geschmacksprofilen aufzupeppen.

Hier spielen sowohl klassische als auch neue Geschmackskombinationen und -techniken mit. Die Mischungen basieren alle auf Gewürzen und Kräutern von hervorragender Qualität und Herkunft. Fast alle sind biologisch.

FUSION Gewürzmischungen zeichnen sich dadurch aus, salzfrei, glutenfrei und frei von Zusatzstoffen zu sein: Sie kaufen reine Gewürze.

NaCl FINISHING SALTS

Unsere Salze werden aus Salzkristallen hergestellt, die sanft aus den Salinen in der Nähe von Alicante in Spanien, einem Salzgebiet seit dem Mittelalter, geerntet werden.

Der Chef-Salzbauer von La Salina La Fortuna ist von der Ortschaft inspiriert und füllt unser Salz mit Aromen und Mineralien der Umgebung: Wein, Zitrusfrüchte, Algen, Aktivkohle und Rauch. Genießen Sie die Salze wie sie sind oder benutzen Sie eine Salzmühle.

NaCl Finishing Salts verleihen Ihrem Essen den letzten Schliff. Am Tisch oder in Ihren Gerichten präsentiert, sind die kleinen Flocken eine Augenweide und schmelzen im Mund.



Mit FUSION Gewürzmischungen von Mill & Mortar erhalten Ihre Gerichte fantastische Würze - ohne großen Aufwand. Verwenden Sie FUSION Mischungen für Gemüse und Aufläufe, für Grillabende und Pfannengerichte, Marinaden und Dressings, oder als Beize oder Prise.



WELCOME TO THE WORLD OF FINE SPICES

Mill & Mortar ist ein dänisches Gewürzunternehmen, das Ihnen biologisch angebaute und wild geerntete Gewürze von höchster Qualität anbietet. Sie finden unsere Gewürze und Snacks in Fachgeschäften, Feinkostläden, Top-Food-Hallen und Supermärkten. Auf millmortar.com können Sie sich sämtliche unserer Produkte anschauen.



The Mill & Mortar Trading Company

Staktoften 22C · DK - 2950 Vedbæk · Tel.: +45 2969 6910

Web: millmortar.com · Mail an: consumer@millmortar.com

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram @millmortar