

# MILL & MORTAR.

*fine* SPICE EMPORIUM



CATALOGUE









## I CAN HARDLY BELIEVE IT

In the fall of 2023, Mill & Mortar enters its 15th season! Back in 2008, I embarked on the spice journey, founded Mill & Mortar and never looked back.

I wanted to renew the way we look at spices and to showcase that spices should be treated with the same respect as a great bottle of wine, exquisite coffee beans and fine chocolate. And to demonstrate that what happens with a spice from soil to your dining table really matters!

Now we have been on this path for almost 15 years. We are selling our products in more than 30 countries and in duty-free shops all over the world, proving the truly international spirit and relevance of our brand.

Spices are more relevant than ever as we reduce fat and sugar in food but need to replace those important flavour components. Not to mention the role spices and natural flavour enhancers play as we move towards a more natural and plant-based diet in the quest for that umami feeling that we all crave in our food.

My continued mission is to keep showing the world that the endless flavor combinations of spices are the path to tasteful, varied, and easy cooking.

Enjoy!

Iben Büchert

Owner & Founder

Watch Iben explain “The Why”

Scan the QR code with your smart phone  
and follow the link to Youtube

<https://youtu.be/0RQOZM8EkRY>







# FUSION SPICE BLENDS

## SPICE UP YOUR DAILY COOKING

Vores lækre krydderiblandinger går under fællesbetegnelsen FUSION. Den består både af klassiske og egenudviklede krydderiblandinger, som er baseret på urter og krydderier i vores unikke kvalitet og oprindelse. Og selvfølgelig er stort set alle ingredienser økologiske.

FUSION krydderiblandingerne indeholder ingen salt, gluten eller andre tilsætningsstoffer – hos os er det den rene vare du får.

Med Mill & Mortar's FUSION, kan du lave mad med masser af smag - uden de helt store anstrengelser. Brug FUSION til grøntsags- og gryderetter, til BBQ og stir-fry, til marinader og dressinger og som rub og drys.

FUSION krydderierne giver dig mulighed for at lave nem og hurtig mad med dine vante råvarer, men med nye krydrede smagsprofiler.

Du kan få lækre opskriftskort til stort set alle vores blandinger. Se oversigten side 39

Our delicious spice blends are presented in the FUSION series. It consists of classic and new flavour combinations, based on our organic spices and herbs of our usual outstanding quality and origins. And of course, practically all are organic.

FUSION spice blends distinguish themselves by being free from salt, gluten and other additives – it is the pure and clean label spices that you get.

With FUSION spice blends from Mill & Mortar your dishes will be saturated with flavour – without much hardship. Use FUSION for vegetables and casseroles, for BBQs and stir-fry; marinades and dressings; as a rub or sprinkle.

FUSION spices allow easy everyday cooking with new and delicious flavour profiles.

Most of our spice mixes come with inviting recipe cards and inspiration for use. See the overview page 39

Unsere leckeren Gewürzmischungen sind in der FUSION-Serie präsentiert. Sie besteht aus klassischen und neuen Gewürzmischungen auf der Basis von Bio-Kräutern und Gewürzen von ausgerechter Qualität und Ursprung. Und nahezu alle sind biologisch.

Die FUSION-Serie enthält weder Salz, Gluten noch andere Zusatzstoffe – hier gibt es nur die reine Ware.

Mit Mill & Mortars FUSION bereiten Sie leckere und würzige Speisen zu – ganz einfach. Benutzen Sie FUSION für Gemüse- und Topfgerichte, BBQ und Kurzgebratenes, für Marinaden und Dressings und als Brösel oder Streu.

Die FUSION-Gewürze ermöglichen einfaches und schnelles Kochen mit vertrauten Zutaten, aber mit neuen Geschmacksprofilen.

Für die meisten unserer Mischungen sind leckere Rezeptkarten erhältlich. Siehe die Übersicht Seite 39

		13132 TRIPLE LEMON PEPPER, økologisk 50 g Frisk blanding til pasta, salatdressinger, på grillede eller stegte grønsager og lyst kød. Sort peber og masser naturlige citrusnoter fra nepalesisk Szechuan peber, citrongranulat og et grønt strejf af citronverbena.	TRIPLE LEMON PEPPER, organic A fresh blend for pasta, salad dressing, on grilled or roasted vegetables, on fish and light meats. Black pepper and masses of natural citrus notes from Szechuan pepper, lemon granules and a touch of lemon verbena.	TRIPLE LEMON PEPPER, Bio Frische Mischung für Pasta, Salatdressings auf Grill- oder Pfannengemüse, Fisch und Hellem Fleisch. Schwarzer Pfeffer und viele natürliche Zitrusnoten von Sichuanpfeffer, Zitronengranulat und einen grünen Hauch von Zitronenverbena.
		13131 DOUBLE GARLIC PEPPER, økologisk 50 g Double Garlic Pepper er et herligt indspark til din daglige madlavning. Den giver kraft, styrke og umami. Eks. i den klassiske Cacio e Pepe (pasta med peber), som rub på din bøf, i saucer og som drys på de ovnstegte kartofler.	DOUBLE GARLIC PEPPER, organic Double Garlic Pepper is a fantastic addition to your daily cooking. It provides heat and umami. Try it in a classic Cacio e Pepe, as a steak rub and on vegetables, in sauces and sprinkled over oven-roasted potatoes	DOUBLE GARLIC PEPPER, Bio Double Garlic Pepper is ideal for altägliche Speisen. Sorgt für Kraft, Schärfe und Umami. Probieren Sie ihn in einem klassischen Cacio e Pepe, als Rub af Grillfleisch oder Gemüse, in Soßen oder als Garnitur auf Ofenkartoffeln.
		13108 ASANI BAHRAT, økologisk 45 g Er fantastisk på kylling og lam! En eksotisk blanding af varme krydderier og urter, inspireret af det nordafrikanske køkken. Anvendes som rub eller i en enkel marinade med frisk appelsinjuice og lidt salt.	ASANI BAHRAT, organic Fantastic with lamb and chicken. An exotic blend of warm spices and herbs, inspired by the North African cuisine. To be used as a rub or in marinades for meat such as lamb and poultry as well as vegetables.	ASANI BAHRAT, Bio Fantastisch auf Hühnchen und Lamm! Eine exotische Mischung von warmen Gewürzen und Kräutern, inspiriert von der nordafrikanischen Küche. Wird als Rub oder in Marinaden für Fleisch - wie Lamm oder Geflügel - oder Gemüse verwendet.
		13127 CABBAGE KARMA, økologisk 50 g Elegant krydderiblanding, udviklet til alle slags kål og andre grønne retter. Brug den på stegt, bagt og grillet kål og i marinader og stuvninger. Den unikke blanding som består af korianderfrø, infuseret med olie fra orangeskal, fennikelfrø, sumak, sort peber og citrontimian.	CABBAGE KARMA, organic An elegant blend designed especially for cabbage and vegetable dishes. Made from coriander infused with orange peel oil, fennel seeds, sumac, black pepper and lemon thyme. It to seasons fried, baked or grilled cabbage as well as marinades and sauces.	CABBAGE KARMA, Bio Elegante Kräutermischung für Kohl und grüne Gerichte. Verwenden Sie diese für gebratenen, gebackenen oder gegrillten Kohl sowie in Marinaden und Eintöpfen. Die einzigartige Mischung aus Koriandersamen, mit Öl aus Orangenschale infundiert, Fenchelsamen, Sumach, schwarzem Pfeffer und Zitronenthymian.
		13112 COLOMBO CURRY, økologisk 50 g En superflot farve og en stærkt aromatisk smag med en vis sødme. Er velegnet til såvel det danske, som det indiske og caribiske køkken.	COLOMBO CURRY, organic With its sweet'n spicy expression and a vibrant colour, it is fantastic for meat, fish or vegetables as well as in the classic curry dishes and sauces.	COLOMBO CURRY, Bio Eine fantastische Farbe, sehr aromatisch und mit einem leicht süßlichen Geschmack. Gut geeignet für die deutsche, indische und karibische Küche.
		13102 FIVE SPICE, økologisk 50 g Et af de mest populære, klassiske krydderier i det kinesiske køkken. Den er fantastisk til BBQ og stir-fry af lyst kød, drysset over en kylling, rodfrugter eller i en marinade med ingefær og soya.	FIVE SPICE, organic Five Spice is one of the most renowned and traditional spice blends in Asian cuisine. It is fantastic for BBQ, roast or stir-fry of light meat, oven-baked roots or in a marinade with ginger and soya.	FIVE SPICE, Bio Eines des beliebtesten, klassischen Gewürze der chinesischen Küche. Fantastisch zu BBQ und Stir-Fry Gerichten aus hellem Fleisch, über Hähnchen oder Wurzelgemüse gestreut, und in Marinaden mit Ingwer und Soja.
		13116 FLAMING DUST, økologisk 50 g Vores bedstsælgende BBQ krydderier. Et sikkert hit, du kan bruge den på alt! En fantastisk og anderledes rub med eksplosioner af anis fra fennikel, lakridspulver og stjerneanis og kraft fra røget paprika og chili. Blandes med en smule sukker og salt og gnides på kød, fisk eller grønt før grillning.	FLAMING DUST, organic Our bestselling BBQ rub! You can use it with everything from red meat to white fish. With explosions of anise from fennel, liquorice powder and star anise and a powerful base of chili, smoked paprika and ginger. To be mixed with a little sugar and salt and rubbed on meat, fish or veggies before grilling.	FLAMING DUST, Bio Unser meistverkauftes BBQ-Gewürz. Von rotem Fleisch bis Weißfisch - für nahezu alles verwendbar. Eine Explosion von Anis von Fenchel, Lakritz, Sternanis basierend auf einer guten Mischung von Chili, geräucherter Paprika und Ingwer. Mit Salz und Rohrzucker nach Wunsch abschmecken und das Grillgut damit vor dem Grillen würzen.
		13110 GARAM MASALA, økologisk 50 g En kraftig og aromatisk blanding, der indgår i mange af de mest populære retter i det indiske køkken. Kombineres gerne med andre krydderier for at give retten sit eget smagsudtryk.	GARAM MASALA, organic GARAM MASALA is a savoury and aromatic blend to be used alone or in combination with other spices in many of the most popular dishes of the Indian cuisine.	GARAM MASALA, Bio Eine kräftige og aromatische Mischung, die in vielen Gerichten aus der indischen Küche verwendet wird. Wird oft mit anderen Gewürzen kombiniert, um dem Gericht einen eigenen Geschmacksausdruck zu verleihen.
		13121 GRINGO, økologisk 55 g GRINGO er perfekt til at skabe et velkrydret fyld til at pakke i dine tacos, tortillas, kål- eller salatwraps. Kan anvendes til kød, fisk, grønsager og bønner. Kombiner med vedkrydrede salsas'er, cremer eller slaws og frisk grønt og krydderurter.	GRINGO, organic GRINGO is the perfect choice for creating an exquisitely seasoned filling for your tacos, tortillas, cabbage or lettuce wraps. Suits all kinds of meat, fish, vegetables and beans. Combine with fresh and creamy salsas or slaws and fresh greens and herbs	GRINGO, Bio Mit GRINGO kreieren Sie leckere würzige Füllungen für Ihre Tacos, Tortillas, Kohl- oder Salatwraps. Perfekt für Fleisch, Fisch, Gemüse oder Bohnen. Lecker in Kombination mit würzigen Salsas, Dips oder Slaws und frischem Gemüse und Kräutern.





**13135 HEY FALAFEL, økologisk**  
 Sæt fart på smagen med denne milde krydderiblanding som varmer dine falafler op med den helt rigtige smag. De proteinrige falafler er en skøn vej til mere plantebaseret kost og gør sig godt både på middagsbordet og som snack



**13134 SHAWARMA HACK, økologisk**  
 Elsker du også Shawarma? Her gør kryddingen hele forskellen. Bruges til kylling, lam eller oksekød. Eller med kikærter eller butternut. Og server med en regnbue af dine yndlingsdele og brød. Nem og lækker mad med masser af smag til hverdag og fest



**HEY FALAFEL, organic**  
 Speed up the flavour with this aromatic spice blend that gives warmth to your falafels in the right way. The protein-rich falafel are a great way to a more plant-based diet on your dining table or as a snack

**SHAWARMA HACK, organic**  
 Do you love Shawarma? It is the seasoning that makes the difference. Use chicken, lamb or beef. Or chickpeas or butternut squash. Serve with a rainbow of your favorite garnishes and bread. Easy and delicious food for all occasions.

**HEY FALAFEL, Bio**  
 Mit dieser aromatischen Gewürzmischung verleihen Sie Ihren Falafeln ein zusätzliches Geschmackserlebnis. Diese proteinreichen Falafeln sind eine gute Möglichkeit, auf eine pflanzliche Ernährung umzusteigen. Als Abendessen oder Snack

**SHAWARMA HACK, Bio**  
 Shawarma ist auch Ihr Schwarm? Entscheidend ist das richtige Würzen. Verwenden Sie es mit Hähnchen, Lammfleisch, Rindfleisch, Kichererbsen oder Butternuss. Und mit grüne Beilage und Brot. Leichte und köstliche Gerichte für den Alltag und für festliche Anlässe



# FUSION SPICE BLENDS

## continued..

		<p>13115 HAPPY ROOTS, økologisk</p> <p>45 g</p> <p>Herlig urteblending med lidt chili og sesam til krydring af alle slags rodfrugter. Til ovnbagte kartofler og andre rødder. Blandingen kan også anvendes i Rösti, på rodfrugtsbøffer og på pommes frites. Opskriftskort på dansk</p>	<p>HAPPY ROOTS, organic</p> <p>Delicious herb blend with chilli and sesame for seasoning of all your favorite root veggies. Add to oven-baked potao, pommes Rösti, mash or french fries.</p>	<p>HAPPY ROOTS, Bio</p> <p>Eine herrliche Kräutermischung mit etwas Chili und Sesam zum Würzen von Wurzelgemüse aller Art. Die Mischung kann auch in Rösti, auf Wurzelgemüsesteaks sowie Pommes Frites verwendet werden.</p>
		<p>11318 KARL OTTO, økologisk</p> <p>40 g</p> <p>En fryd for øjet og ganen. Karl Johan svampen står i centrum, understøttet af hvidløg, kruspersille og et drys spiselige blomster til den færdige ret. Til smagsætning af risotto, saucer eller perlekorn. Opskriftskort på dansk.</p>	<p>KARL OTTO, organic</p> <p>Delightful to the eye and palate. The porcini mushroom is the core of this spice blend, supported by garlic, parsley and a touch of edible flower petals for decoration before serving. For risotto, sauches or pearl barley.</p>	<p>KARL OTTO, Bio</p> <p>Eine Freude für Auge und Gaumen. Vom Steinpilz dominiert und mit Noten von Knoblauch, krauser Petersilie und einer Prise genießbare Blumen für Dekoration. Für die Raffinierung von Risottos, Soßen oder Perlgräuben.</p>
		<p>13101 KANDYAN CURRY, økologisk</p> <p>50 g</p> <p>Aromatisk, varmt kryddret, uden at være brændende, så alle krydderier kommer til deres ret. Giver fylde til dine karryretter uden at brænde ganen af. Sri Lanka. Vores signatur karry</p>	<p>KANDYAN CURRY, organic</p> <p>Combines the best of the Sri Lankan spice gardens. We have emphasized a warm, aromatic spice that gives body to all your curry dishes. Sri Lanka. Our signature curry</p>	<p>KANDYAN CURRY, Bio</p> <p>Aromatisk og varm gewürzt, ohne zu brennen. Gibt jedem Currygericht Fülle. Das Beste aus dem Kräutergarten Sri Lankas. Unser Signatur-Curry</p>
		<p>13120 MERMAID'S BITE, økologisk</p> <p>40 g</p> <p>Er udviklet til at grille fisk og grønsager. En frisk og mild smag, perfekt til at grille fisk, grønt eller lyst kød. Blandingen har noter af mynte og citrus på en bund af grøn fennikel, koriander og lidt umami fra tang. "Biddet" stammer fra et strejf af chili.</p>	<p>MERMAID'S BITE, organic</p> <p>A fresh and mild taste perfectly suited to grilled fish, vegetables or light meat. With notes of mint and citrus on a base of green fennel, coriander and 3 kinds of seaweed. The "Bite" is added with a hint of chilli.</p>	<p>MERMAID'S BITE, Bio</p> <p>Ein frischer und milder Geschmack, perfekt für Fisch, gegrilltes Gemüse oder helles Fleisch. Die Mischung enthält milde Minze- und Zitrus-Noten auf einer Basis von grünem Fenchel, Koriander und drei Algensorten. Den "Biss" liefert ein Hauch von Chili.</p>
		<p>13111 RAS EL HANOUT, økologisk</p> <p>55 g</p> <p>Marokkansk inspireret blanding med masser af varme krydderier, krydret op med rosenblade og lavendelblomst. Giver en vidunderlig smag til lam, couscous, gryderetter og taginer.</p>	<p>RAS EL HANOUT, organic</p> <p>Moroccan inspired with lots of warm spices, flavoured with rose petals and lavender flowers. Gives a wonderful aroma to lamb, couscous, stews and tagines</p>	<p>RAS EL HANOUT, Bio</p> <p>Marokkanisch inspiriert mit vielen warmen Gewürzen, veredelt mit Rosenblättern und Lavendelblüten. Verleiht Lammgerichten, Couscous, Eintöpfen und Tajinen ein wunderbares Aroma.</p>
		<p>13113 RASTA PASTA, økologisk</p> <p>55 g</p> <p>Er du træt af bolognese? Kokken Henry Lee, der har arbejdet i Caribien i en årrække, har udviklet denne caribisk inspirerede blanding til os. Til pasta, nudler, ris eller kylling. Opskriftskort på dansk</p>	<p>RASTA PASTA, organic</p> <p>RASTA PASTA is a caribbean inspired spice blend for pasta, rice or noodles. May as well be used as a rub on poultry, pork or fish as well as in sauces and dishes with coconut milk.</p>	<p>RASTA PASTA, Bio</p> <p>Eine Gewürzmischung, karibisch inspiriert, und vom Koch Henry Lee speziell für uns entwickelt. Für Pasta-, Reis-, Nudel- oder Hünchengerichte.</p>
		<p>13128 ROSE HARISSA, økologisk</p> <p>50 g</p> <p>ROSE HARISSA har sin oprindelse i det nordafrikanske køkken og er en chili rub med strejf af varme krydderier og roser. Den anvendes som base i supper og gryderetter eller blandet med olivenolie som sauce til kød, fisk eller på stegte eller bagte grønsager.</p>	<p>ROSE HARISSA, organic</p> <p>ROSE HARISSA originates from North African cuisine and is a chilli rub with a touch of warm spices and roses. It is used as a base for soups and stews or mixed with olive oil as a sauce for meats, fish, or slathered on fried or baked vegetables.</p>	<p>ROSE HARISSA, Bio</p> <p>Ein Chili-Rub aus der nordafrikanischen Küche mit dem Aroma feiner Gewürze und Rosen. Das Pulver kann gebrauchsfertig oder als Grundlage von Suppen und Eintöpfen verwendet werden. Für eine sämige Harissa-Paste das Gewürz mit Olivenöl vermengen. Vor oder nach der Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse verwenden.</p>
		<p>13114 SMOKEY SALLY, økologisk</p> <p>50 g</p> <p>En klassisk blanding til dig, der kan lide en kraftfuld rød BBQ rub. Den let røgede aroma fra spansk paprika giver rub'en den specielle, uendørs grillede smag. Bruges som rub på alle lyse kødtyper eller i en enkel marinade. Til grill, ovn eller stir-fry.</p>	<p>SMOKEY SALLY, organic</p> <p>A powerful and classic red BBQ rub. The smokey aroma from Spanish smoked paprika adds the special, outdoorsy, grilled taste. Rub on all white meats or stir in a simple marinade. For the grill, oven or stir-fry.</p>	<p>SMOKEY SALLY, Bio</p> <p>Ein kraftvolles, rotes BBQ Rub aus spanischem Paprika verleiht dem Rub den besonderen Outdoor-Grillgeschmack. Zum Einreiben auf alle hellen Fleischsorten oder als einfache Marinade verwenden. Für den Grill, Backofen oder Stir-Fry.</p>
		<p>13107 TANDOORI, økologisk</p> <p>50 g</p> <p>Østens mystik samles i det klassiske Tandoorikrydderi, som her har fået et twist i Mill &amp; Mortars version. Bland med yoghurt til en marinade til al slags kød og fisk og grill direkte. Kan anvendes i et utal af retter med kød, fisk eller grøntsager, hvor Tandoori masala indgår.</p>	<p>TANDOORI, organic</p> <p>The mystic of the East with a Mill &amp; Mortar style twist. Mix with yoghurt for a simple marinade for fish or meat and grill directly. Can be used in countless preparations of marinades, sauces and other types of meat, vegetables and fish where Tandoori masala is desired.</p>	<p>TANDOORI, Bio</p> <p>Die gesamte Mystik des fernen Ostens ist in dieser besonderen Mill &amp; Mortar-Version des Tandoori-Gewürzes vereint. Für eine Vielzahl an Gerichten mit Fleisch, Gemüse oder Fisch. Verrühren Sie es mit Joghurt zu einer einfachen Marinade für Fisch oder Fleisch, und grillen Sie es direkt.</p>
		<p>13129 ZA'ATAR, økologisk</p> <p>40 g</p> <p>En klassisk, mellemstlig krydderiblanding, der hurtigt vinder indpas overalt i verden som drys på salater, brød, ost eller stegt kylling. Za'atar frisker selv de enkleste måltider op. Krydderurterne timian, oregano og marjoram giver det urteagtige touch, lidt syre fra sumac og den nøddeagtige smag fra sesamfrø.</p>	<p>ZA'ATAR, organic</p> <p>A classic Middle Eastern spice blend that is fast gaining popularity around the world as a zesty sprinkle atop salads, breads, cheese or fried chicken. Za'atar adds flair to even the simplest of meals. Thyme, oregano and marjoram lend an herbaceous touch, with an acidic tinge from sumac and the nutty flavour from sesame seeds.</p>	<p>ZA'ATAR, Bio</p> <p>Eine klassische Kräutermischung aus dem Nahen Osten, die überall auf der Welt an Beliebtheit gewinnt. Als Streuwürze auf Brot, Salaten, Käse oder Brathähnchen verwenden. Die Grundlage dieses Rubs bilden die Kräuter Thymian, Oregano und Majoran. Hinzu kommen eine säuerliche Note vom Sumach und der nussige Geschmack von Sesamsamen.</p>





winter LARDER  
ORGANIC CULTIVATION  
spain  
\*  
SMOKED SWEET  
PAPRIKA  
CÁCERES

winter LARDER  
FOREST GARDEN HARVEST  
ORGANIC - FAIR TRADE  
sri lanka  
\*  
GINGER  
GROUND

winter LARDER  
ORGANIC  
\*  
CORIANDER  
WHOLE

winter LARDER  
FOREST GARDEN HARVEST  
ORGANIC - FAIR TRADE  
sri lanka  
\*  
TURMERIC  
POWDER

winter LARDER  
FOREST GARDEN HARVEST  
ORGANIC CULTIVATION  
\*  
STAR ANISE  
WHOLE

winter LARDER  
FOREST GARDEN HARVEST  
ORGANIC - FAIR TRADE  
\*  
GREEN  
CARDAMOM  
WHOLE

winter LARDER  
ORGANIC CULTIVATION  
spain  
\*  
SWEET  
PAPRIKA  
MURCIA

winter LARDER  
CAPSICUM ANNUUM  
\*  
CHIPOTLE  
CHILI  
GRANULES

winter LARDER  
\*  
SUMAC  
POWDER

winter LARDER  
spain  
\*  
SMOKED  
HOT PAPRIKA  
LA VERA

winter LARDER  
ORGANIC CULTIVATION  
\*  
JUNIPER  
WHOLE

winter LARDER  
ORGANIC CULTIVATION  
spain  
\*  
CAYENNE  
PEPPER  
POWDER

winter LARDER  
ORGANIC  
\*  
CUMIN  
WHOLE

winter LARDER  
ORGANIC CULTIVATION  
Italy  
\*  
LIQUORICE  
GRANULES  
DI CALABRIA

MILL & MORTAR  
organic  
ITALIAN  
GARLIC  
GRANULES

winter LARDER  
FOREST GARDEN HARVEST  
ORGANIC - FAIR TRADE  
sri lanka  
\*  
ANANDA'S TRUE  
CINNAMON  
WHOLE & GROUND

winter LARDER  
ORGANIC CULTIVATION  
\*  
FENNEL  
WHOLE

winter LARDER  
D.O.P.  
LA ROSEIRA  
\*  
SAFRAN  
DE LA MANCHA



# EXOTIC SPICES FROM ORGANIC GARDENS

## EXOTIC SPICES ADDING HEAT AND FRAGRANCE TO YOUR COOKING

Vi udvælger klassiske og eksotiske krydderier fra hele verden til alle typer af madlavning. Størstedelen kommer fra små kooperativer af farmere på Sri Lanka, der dyrker deres små skovhaver økologisk og bæredygtigt med krydderier af fantastisk kvalitet til følge.


















I centrum for vores basiskrydderier står de srilankanske krydderier, men se også de udsøgte spanske paprika'er og safran, og udvalgte krydderier fra andre egne af verden.

We select classic and exotic spices from around the world for all kinds of cooking and seasonal warm drinks. The majority comes from small cooperatives of farmers in Sri Lanka who cultivate their dainty, organic forest gardens resulting in spices of an excellent quality.

While the Sri Lankan spices form the core of our basic spices, you can also marvel over our exquisite Spanish paprikas and saffron; our selection of other spices from around the world.

Wir wählen klassische und exotische Gewürze aus für jede denkbare Art des Kochens. Der Großteil kommt von kleinen Landwirtschafts-Kooperativen in Sri Lanka, die ihre kleinen Waldgärten biologisch betreiben und eine fantastische Qualität produzieren.

Im Fokus unserer Grundgewürze stehen die Gewürze aus Sri Lanka; wir empfehlen aber auch die ausgezeichneten spanischen Paprikas und Safran, sowie die ausgesuchten Gewürze aus anderen Teilen der Welt.

	12106 	Ananda's Ægte Kanel, stødt og hel 45 g, økologisk Ægte Sri Lanka kanel. Delikat og sødmefuld. Hel og stødt kanel fra Ananda's skovhave	Ananda's True Cinnamon 45 g, organic True cinnamon from Sri Lanka. Whole and ground, from Ananda's forest garden. Sweet and wholesome.	Ananda's Echter Zimt, ganz/gemahlen 45 g, biologisch Der echte Zimt. Lecker und süß, ganz und zermahlen aus dem Waldgarten Anandas, Sri Lanka
	12150 	ALBA Ægte Kanel, hel 45 g, økologisk Den sjældne, tyndtskårne ALBA kanel er den fineste kvalitet. Ægte Sri Lanka kanel.	ALBA True Cinnamon, whole 45 g, organic Real cinnamon. This rare, fine-cut ALBA cinnamon is of paramount quality, Sri Lanka	ALBA Echter Zimt, ganz 45 g, biologisch Der echte Zimt. Der seltene, dünn geschnittene ALBA-Zimt von höchster Qualität, Sri Lanka
	12103 	Muskatnød og -blomme 45 g, økologisk Flotte muskatnødder i skal og hel muskatblomme, Sri Lanka	Nutmeg and Mace 45 g, organic Fantastic nutmeg in its shell with whole mace, Sri Lanka	Muskatnuss und -blüte, ganz 45 g, biologisch Wunderbare Muskatnüsse in Schale oder ganze Muskatblüten, Sri Lanka
	12104 	Kardemomme, grøn, hel 25 g, økologisk Grønne kardemommekapsler med den fineste aroma, Sri Lanka	Cardamom, green, whole 25 g, organic Green cardamom pods with a fantastic aroma, Sri Lanka	Kardamom, grün, ganz 25 g, biologisch Grüne Kardamomkapseln mit fantastischem Aroma, Sri Lanka
	12258 	Kardemomme, grøn, stødt 30 g, økologisk Stødt, grøn kardemomme lige til at anvende, Sri Lanka	Cardamom, green, ground 30 g, organic Ground cardamom, ready to use, Sri Lanka	Kardamom, grün, gemahlen 30 g, biologisch Kardamom mit fantastischem Aroma, Sri Lanka
	12102 	Nelliker, hele 30 g, økologisk Sprøde blomsterknopper fra nelliketræet, skovhavehøst, Sri Lanka	Cloves, whole 30 g, organic Crisp flower buds from the clove tree, forest garden harvest, Sri Lanka	Gewürznelken, ganz 30 g, biologisch Knackige Blütenknospen vom Nelkenbaum, aus der Waldgarten-Ernte, Sri Lanka
	12241 	Gurkemeje, stødt 50 g, økologisk En flot orange farve og evne til at samle mange krydderiers smag, Sri Lanka	Turmeric, ground 50 g, organic Burning orange and binds together the tastes of other spices, Sri Lanka	Gelbwurzel, gemahlen 50 g, biologisch Eine schöne orange Farbe und mit der Fähigkeit viele Aromen zu verbinden, Sri Lanka
	12243 	Bruene sennepsfrø, hele 50 g, økologisk Stærke, brune sennepsfrø, bruges hele eller stødte, Sri Lanka	Brown mustard seeds 50 g, organic Hot, brown mustard seeds to be used whole or crushed, Sri Lanka	Braune Senfsamen 50 g, biologisch Scharf, klein, braun. Die Senfkörner werden ganz oder zermahlen verwendet, Sri Lanka
	12239 	Ingefær, stødt 50 g, økologisk Stødt ingefær til bagværk og marinader og saucer, Sri Lanka	Ginger, ground 50 g, organic Ginger for baking, marinades and sauces, Sri Lanka	Ingwer, gemahlen 50 g, biologisch Ingwer zum Backen oder für Marinaden und Soßen, Sri Lanka







## ...AND MORE

		12105 Stjerneanis, hel 30 g, økologisk  Den flotte blomsterfrugt med herlig anissmag	Star anise, whole 30 g, organic  The impressive flowery spice with a wonderful taste of anise and liquorice	Sternanis, ganz 30 g, biologisch  Das beeindruckende Blumen-Gewürz mit herrlichem Anisgeschmack
		12107 Allehånde, hel 40 g, økologisk  Smagen af kanel, peber, nelliker og muskat i ét krydderi. Også kaldet Jamaicapeber	Allspice, whole 40 g, organic  The taste of cinnamon, pepper, cloves and nutmeg in one spice	Nelkenpeffer, ganz 40 g, biologisch  Der Geschmack von Zimt, Pfeffer, Nelken und Muskatnuss vereint
		12238 Enebær, hele 35 g, økologisk  Vildhøstede enebær til en dyb krydring af kød og saucer	Juniper, whole 35 g, organic  Wild-harvested juniper for savoury seasoning of meat and sauces	Wacholder, ganz 35 g, biologisch  Wildernte Wacholderbeeren. Für eine geschmackvolle Würze in Fleisch und Soßen
		12242 Fennikel, grøn, hel 40 g, økologisk  Den milde smag af anis bruges i et utal af retter fra Middelhavet og Asien	Fennel, green, whole 40 g, organic  A mild taste of anise inspires numerous Mediteranean and Asian dishes	Fenchelsamen, ganz 40 g, biologisch  Der milde Geschmack von Anis wird in einer Vielzahl an Gerichten in Asien und den Mittelmeerländern verwendet
		12245 Nigellafrø, hele 50 g, økologisk  Østens birkes, drysses på brød, eller på fisk og grønt, gerne let ristet	Nigella Seeds 50 g, organic  To bake in bread, or add to dishes with fish, veggies and garden greens	Nigellasamen 50 g, biologisch  Der Mohn des Ostens. Auf Brot, oder zu Fisch und Gemüse, als Zubehör oder Gewürz
		12248 Kommen, hel 50 g, økologisk  En varm, let bitter smag. Får lige nu en renaissance med det nordiske køkken	Caraway, whole 50 g, organic  A warm, slightly bitter taste, this spice is now having a renaissance.	Kümmel, ganz 50 g, biologisch  Ein warmer, leicht bitterer Geschmack, der in der Küche eine Renaissance erlebt
		12256 Lakridspulver, groft 45 g, økologisk  Styrke og sødme. Lakridspulver fra Calabrien	Liquorice powder, coarse 45 g, organic  Great strength and sweetness, Powder from Calabria.	Lakritzpulver, grob 45 g, biologisch  Kräftig und süß. Lakritzpulver aus Calabrien.
		12101 Korianderfrø, hel 35 g, økologisk  Knasende korianderfrø, bruges hele eller knuses i en morter	Coriander seeds 35 g, organic  Crunchy coriander seeds to be used whole or crushed in a mortar	Koriander, ganz 35 g, biologisch  Knusprige Koriandersamen, die ganz oder im Mörser zerstoßen werden können.
		12108 Spidskommen, hel 50 g, økologisk  Kraftfuld og varm smag med let bitterhed.	Cumin, whole 50 g, organic  Warm taste with a slight bitterness.	Kreuzkümmel, ganz 50 g, biologisch  Kraftvoller, warmer Geschmack mit leichter Bitternote.
		12268 Sumak pulver, 50 g, økologisk  Et bredt anvendeligt krydderi med syrlige og citrusagtige noter. Til rub, marinader og dip.	Sumac powder 50 g, organic  A versatile and popular spice with a tangy lemony flavor. For rubs, marinades and dip.	Sumach Pulver 50 g, biologisch  Sumak ist ein allseitiges Gewürz mit fruchtigen, säuerlichen und zitrusartigen Noten.
		12272 Tonka Bønner, hele 30 g, økologisk  Intense aromaer af vanilje, skovmærke og bittermandel. Et dessertkrydderi, der kan lidt mere. Høstet økologisk i Brasilien..	Tonka Beans, whole 30 g, organic  Intense aromas of vanilla, woodruff and bitter almonds. A dessert spice with a punch. Harvested organically in Brazil.	Tonka Bohnen, ganz 30 g, biologisch  Intensive Aromen von Vanille, Waldmeister und Bittermandel. Ein Dessertgewürz, das viel kann. Biologisch angebaut in Brasilien.
		12275 Italiensk Hvidløg, granulat 70 g, økologisk  Tørret hvidløg har mindre skarphed end frisk hvidløg, men kan anvendes på helt samme måde. Og så slipper du for at pille, hakke og vaske redskaber op!	Italian Garlic, granules 70 g, organic  Dried garlic has less pungency than fresh garlic but can be used in the same way. Plus, you won't have to peel, chop, and do the washing up!	Italienisches Knoblauch, granulata 70 g, biologisch  Getrockneter Knoblauch ist nicht so streng wie frischer Knoblauch, kann jedoch genauso verwendet werden. Und natürlich spart man sich das Pellen und Hacken!
		12274 Sort Hvidløg, granulat 40 g, økologisk  Granulat med en blød og dyb umami smag med noter af balsamico og lakrids. Velegnet i det plantebaserede køkken.	Black Garlic, granules 40 g, organic  A dry granulate with a soft and deep umami flavour, and notes of balsamic vinegar and liquorice. Well suited to the plant-based kitchen	Schwarzer Knoblauch, granulata 40 g, biologisch  Trockengranulat mit einem weichen und tiefen Umami-Geschmack mit Noten von Balsamico und Lakritz. Geeignet für die vegetarische Küche
		12276 Saltet Citron, granulat 40 g, økologisk  Fræk, koncentreret smag af citrus og umami, der giver din retter bund og dybde. Inspireret af det marokkanske køkken.	Preserved Lemon, granules 40 g, organic  An audacious, concentrated taste of citrus and umami to add depth to your cooking. Inspired by Moroccan cuisine.	Salzzitronen, granulata 40 g, biologisch  Selbstbewusstes, intensives Geschmackserlebnis aus Zitrus und Umami, das Ihren Gerichten Tiefe verleiht. Aus der marrokanische Küche inspiriert.
















Peppers drying on a string  
Piment d'Espelette, Basque Country



Saffron harvest in Spain

## PAPRIKA, SAFFRON AND CHILI

### THE POWDERED GOLD

		<b>12260</b> Røget, SØD Paprika 50 g, økologisk  Den skønne røgede paprika, nu også økologisk, af sød peber. Spansk	Smoked SWEET Paprika 50 g, organic The delicious smoked paprika La Vera from Spain from sweet peppers.	Geräucherter Paprika, SÜß 50 g, biologisch Süßer Paprika mit deutlicher Räuchernote, Spanien
		<b>12240</b> Murcia Paprika, sød 50 g, økologisk  Den dybrøde paprika fra Murcia har en sød, tæt smag af peber og sol, Spanien	Murcia Paprika, sweet 50 g, organic The deep-red paprika has a sweet, dense taste of pepper and sun, Spain	Murcia Paprika, SÜß 50 g, biologisch Der tiefrote Paprika hat einen süßen, dichten Geschmack von Pfeffer und Sonne, Spanien
		<b>12254</b> Røget HOT Paprika, 50 g Stærk paprika med tydelige røgnoter, Spanien	Smoked HOT Paprika 50 g Hot paprika, smoked over beech wood, Spain	Geräucherter HOT Paprika, 50 g Scharfer Paprika mit deutlicher Räuchernote, Spanien
		<b>12253</b> Piment d'Espelette 50 g, BOB certificeret  Elegant middelstærk paprika i flager. Kultkrydderi fra Frankrig	Piment d'Espelette 50 g, PDO certified Elegant medium-hot paprika flakes. PDO certified from France	Piment d'Espelette 50 g, g.U. Eleganter, mittelscharfer Paprika in Flocken. Kultgewürz aus Frankreich
		<b>12251</b> Safranråde La Rosera 0,5 g, BOB certificeret Giver et fantastisk og eksklusivt kick til alle retter og tilhører til fisk, Spanien	Saffron La Rosera 0,5 g, PDO certified A fantastic and exclusive taste well suited to all dishes with fish, Spain	Safran La Rosera 0,5 g, g.U. Ein wunderbarer und exklusiver Geschmack, geeignet für alle Fischgerichte, Spanien
		<b>12266</b> Chipotle Chili i granulat 45 g Røget chili med middel styrke og smag af frugt og røg. Dyrket i Chihuahua, Mexico	Chipotle Chili granules 45 g Smoked chilli with medium strength and a taste of fruit and smoke. Grown in Chihuahua, Mexico	Chipotle Chili Flocken 45 g Moderat scharfer geräucherter Chili mit fruchtigem, geräuchertem Geschmack. Gezüchtet in Chihuahua, Mexico
		<b>12265</b> Jalapeño Chili i granulat 45 g Populær mexikansk middelstærk chili med sødmefyldt frugtkød og god syre	Jalapeño Chili granules 45 g Popular mexican medium hot chilli with sweet and fruity notes and good acidity	Jalapeño Chili Flocken 45 g Populärer mexikanischer mittelscharfer Chili mit süßem Fruchtfleisch und guter Säure
		<b>12267</b> Cayenne Peber 45 g, økologisk  Klassisk, spansk, økologisk, og stærk. Bedre bliver det ikke	Cayenne Pepper 45 g, organic Classic, Spanish, organic and pungent. As good as it gets	Cayennepfeffer 45 g, bio Klassisch, spanisch, biologisch und scharf. Besser wird es nicht
		<b>12270</b> Pul Biber Chili i flager, 45 g, økologisk  Knust chili med en flot rød farve og en mild og frugtagtig smag. Også kendt som Aleppo Peber	Pul Biber Chili Flakes, 45 g, organic Pul Biber chili flakes have a vibrant red color and a mild and fruity taste. Also known as Aleppo Pepper	Pul Biber Chili Flocken 45 g, biologisch Chilliflocken mit einer schönen, roten Farbe und einem milden und fruchtigen Geschmack. Auch bekannt als Aleppo-Pfeffer





Sorting and grading of vanilla beans



# WHITE NILE VANILLA

## ORGANIC VANILLA FROM OUR OWN FARM IN UGANDA

Gourmet vaniljen er tilbage i Mill & Mortar's sortiment efter at have været ude i nogle år. For at sikre en forsyning af økologisk, høj kvalitets vanilje, har vi investeret i en vanilje farm i Uganda – The White Nile Project. I de kommende år vil en større og større del af vores vanilje komme herfra.

Det er en plantage baseret på cirkulær økonomi og dyrkning af afgrøder der komplementerer vaniljeafgrøderne. Hertil kommer at vi kan sikre sporbarheden af vores vanilje.

Indtil udbyterne fra White Nile er store nok til vores brug, supplerer vi også fra bønderne i området.

Vi tilbyder såvel vaniljestænger i forskellige formater og så er vores fantastiske vaniljepulver tilbage i den kendte kvalitet.

The gourmet vanilla is back in Mill & Mortar after some years of disruption of supplies. To secure our supplies of organic, high-quality vanilla, we have invested in a vanilla farm in Uganda – The White Nile Project. In the years to come a larger and larger part of our vanilla will come from this farm.

The White Nile plantation is based on circular economy and the cultivation of complementary crops and allow us full traceability of our vanilla.

Until the yield of the White Nile Plantation is large enough, we supplement with supplies from farmers in the area.

We offer whole vanilla beans in various formats and our famous vanilla powder is back in it usual quality.

Endlich kehrt die Gourmet-Vanille zurück in das erlesene Sortiment von Mill & Mortar. Um die Versorgung hochwertiger Bio-Vanille sicherzustellen, sind wir Teil einer Vanillefarm in Uganda geworden: The White Nile Project. In den kommenden Jahren wird ein immer größerer Anteil unserer Vanille von dieser Farm stammen.

Diese auf Kreislaufwirtschaft und Pflanzenanbau beruhende Plantage ergänzt den Vanilleanbau. Außerdem können wir die Rückverfolgbarkeit unserer Vanille sicherstellen.

Bis die Erträge aus dem White-Nile-Projekt ausreichend für unseren Bedarf sind, greifen wir auf Bauern aus der Umgebung zurück.

Neben Vanilleschoten in verschiedenen Formaten bieten wir wieder unser ausgezeichnetes Vanillepulver in bewährter Qualität an.



12223



Vaniljestang fra Uganda  
Ca. 3 g, økologisk

Vanilla Bean from Uganda  
3 g, organic

Vanille Schote  
3 g, biologisch

12224



Vaniljestang fra Uganda  
Ca. 4 g, økologisk

Vanilla Bean from Uganda  
App. 4 g, organic

Vanilla Schote  
4 g, biologisch

12210



Vaniljestænger fra Uganda  
Ca. 10 g (3-4 pcs), økologiske

Vanilla Beans from Uganda  
App. 10 g,(3-4 pcs), organic

Vanilleschoten  
Ca. 10 g (3-4 stck), biologisch

12255



Vaniljepulver fra Uganda  
15 g, økologisk  
Hele vaniljestænger kværnes til et fint pulver.  
Klar til brug

Vanilla Powder from Uganda  
15 g, organic  
Whole vanilla beans, ground into a fine  
powder. Ready to use

Vanille Pulver  
15 g, biologisch  
Ganze Vanilleschoten werden zu einem feinen  
Pulver gemahlen. Gebrauchsfertig

Vanilla Pearls, the heart of vanilla





Rosemary in bloom



## AROMATIC HERBS

Klassiske og eksotiske krydderurter fra middelhavsområdet, smækfyldt med aroma, smag og dybde.

De friske krydderurter er modnet i middelhavssolen og høstet når bladenes olieindhold er på sit højeste. De er nænsomt tørret og pakket lufttæt og mørkt for at bevare den optimale smag.

Tørrede krydderurter har en vigtig plads i de fleste verdensskøkkener, men er absolut uundværlige i retter fra det mellemøstlige og middelhavskøkkenet

Classic and exotic herbs from the Mediterranean area, packed with aroma, flavor, and depth.

The fresh herbs are matured under the Mediterranean sun and harvested when their oil content is at its peak. They are gently dried and packed in airtight and dark packaging to preserve the optimal taste.









Dried herbs hold an important place in most global cuisines but are indispensable in dishes from the Middle Eastern and Mediterranean cuisines.

Klassiske og eksotiske Kräuter aus dem Mittelmeerraum, vollgepackt mit Aroma, Geschmack und Tiefe.

Die frischen Kräuter reifen unter der mediterranen Sonne heran und werden geerntet, wenn ihr Ölgehalt seinen Höhepunkt erreicht hat. Sie werden schonend getrocknet und in luftdichte und dunkle Verpackungen verpackt, um den optimalen Geschmack zu bewahren.

Getrocknete Kräuter nehmen einen wichtigen Platz in den meisten globalen Küchen ein, sind aber in Gerichten aus der Nahost- und Mittelmeerküche unverzichtbar.



15519	 Citrontimian 18 g, økologisk Fin og let krydret smag af citrus og timian	Lemon Thyme 18 g, organic Light and mild taste of citrus and thyme for fish and salads	Zitronenthymian, geschnitten 18 g, biologisch Leichter, milder Geschmack von Zitrusfrucht und Thymian
15520	 Estragon, groftskåren 15 g, økologisk Smuk smag af anis og urt til fisk, fjerkræ og selvfølgelig – bearnaise	French Tarragon, coarse cut, 15 g, organic Anise herb excellent with poultry and fish and of course – classic Bearnaise	Estragon, grob geschnitten 15 g, biologisch Toller Geschmack von Anis und Kraut für Fisch, Geflügel und Sauce Bearnaise
15517	 Herbes de Provence 25 g, økologisk Skøn, aromatisk blanding af de klassiske provencalske urter.	Herbes de Provence 25 g, organic Wonderful aromatic blend of the classic herbs from Provence	Herbes de Provence 25 g, biologisch Wunderbare, aromatische Mischung aus klassischen Provence-Kräutern
15509	 Laurbærblade, hele 10 g, økologisk Laurbærblade, nænsomt tørret og presset	Bay Leaves, whole 10 g, organic Bay leaves from, gently dried and pressed	Lorbeerblätter 10 g, biologisch Lorbeerblätter, sanft getrocknet und gepresst
15524	 MERIAN, økologisk, 15 g Merian er kendt for sin milde smag med noter af citrus og fyrrenåle.	MARJORAM, organic, 15 g Marjoram is known for its mild flavour with notes of citrus and sweet pine.	MAJORAN, Bio, 15 g Majoran ist bekannt für seinen milden Geschmack mit Nuancen von Zitrus und Fichtennadeln.
15518	 Oregano, skåret 16 g, økologisk En af vores mest anvendte krydderurter, som drys på lidt af hvert	Oregano, cut 16 g, organic One of our mostly used herbs, sprinkle on any dish	Oregano, geschnitten 16 g, biologisch Eines unserer meist verwendeten Kräuter, geeignet für fast alle Gerichte.
15522	 Rosmarin, skåret 30 g, økologisk Bedste ven med lam, kylling, kartofler og andre grove grøntsager	Rosemary, cut 30 g, organic Best friend of lamb, chicken, potatoes and other coarsely-cut vegetables	Rosmarin, geschnitten 30 g, biologisch Der beste Freund von Lamm, Geflügel, Kar-toffel und anderen Arten von Grob-Gemüse
15516	 Timian, skåret 25 g, økologisk Klassisk urt til stort set alle typer kød, fisk og grøntsager	Thyme, cut 25 g, organic Classic herb to be used with all kinds of meat, fish and vegetables	Thymian, geschnitten 25 g, biologisch Klassisches Kraut geeignet für die meisten Fleischsorten, Fisch und Gemüse





Sorting of pepper



# PEPPERS






















Estate eller vildhøstede pebre med deres helt egne karakteristika. De ypperste repræsentanter for vores mest anvendte krydderi.









Estate or wildharvested peppercorn with their very own flavours and characteristics. The best representatives of our most commonly used spice.

Vom Landgut oder wild geerntete Pfefferbeeren mit eigenen Aromen und Eigenschaften. Der beste Vertreter des meist verwendeten Gewürzes.

## PIPER NIGRUM

		11104 Sre Ambel Sort peber, Cambodia 50 g Store, sorte bær fra perfekt kultivering og sortering, noter af grønt og intensiv styrke	Sre Ambel Black Pepper, Cambodia 50 g Large pepper berries from perfect cultivation and sorting, notes of green and intense heat	Sre Ambel Schwarze Pfefferkörner, Kambodscha 50 g Große, schwarze Beeren aus perfektem Anbau und Sortierung, Note von grüner und intensiver Wärme
		11106 Penja Sort Peber, Cameroun 50 g Hel sort peber med let krydrede noter fra voksestedet på vulkansk muld	Penja Black Peppercorn, Cameroon 50 g Black peppercorn with its own spiciness from its growing in volcanic soil	Schwarzer Penja, Kamerun 50 g Schwarzer Pfeffer mit leicht würziger Note von der vulkanischen Erde des Anbauortes
		12259 Thysmada Sort Peber, hel, 50 g, økologisk  Kraftfuld sort peber, dyrket i de srilankanske skovhaver	Thysmada Black pepper, whole, 50 g, organic Powerful, black pepper from the Sri Lankan forest gardens	Thysmada Schwarzer Pfeffer, ganz, 50 g, biologisch Starker, schwarzer Pfeffer aus den Waldgärten in Sri Lanka
		12257 Thysmada Hvid Peber, hel, 50 g, økologisk  Intens og aromatisk hvid peber af srilankansk skovhavehøst	Thysmada White pepper, whole 50 g, organic Our white peppercorn come from our Sri Lankan forest gardens. Intense flavour	Thysmada Weisser Pfeffer, ganz 50 g, biologisch Weißer Pfeffer aus den Waldgärten in Sri Lanka. Intensiv und Aromatisch
		11111 Malabar Grøn Peber, hel 25 g, økologisk  Mild og urtet pebersmag fra de grønne bær, dyrket i Kerala i Indien. Anvend hele eller let knuste	Malabar Green Peppercorn 25 g, organic Mild and herblike pepper flavour from the green berries, cultivated in Kerala in India. Use whole or lightly crushed	Malabar Grüner Pfeffer, ganz 25 g, biologisch Milder og krautiger Geschmack von den grünen Beeren. In Kerala, Indien angebaut. Verwenden Sie ganz oder leicht zerdrückt
		11110 Kampot Rød Peber, hel 50 g, økologisk  Et særsyn af en peber i kraft af dens smagskvaliteter og sortering. En distinkt pebervarme med en let frugtlig note. Fra Cambodia	Kampot Red Pepper, whole 50 g, organic A select grade by virtue of its flavour and sorting. Distinct pepper pungency and a mildly fruity note. From Cambodia	Kampot Roter Pfeffer, ganz 50 g, biologisch Etwas ganz besonders dank seiner geschmacklichen Eigenschaften. Deutliche Pfefferschärfe und eine leicht fruchtige Note. Aus Kambodscha
		11113 Røget Hvid Peber, hel, 50 g, økologisk  Vores klassiske hvide Sri Lanka peber ryges nænsomt. Kværnet gør den intense smag af hvid peber sig fantastisk med den lette røgnote.	Smoked White pepper, whole 50 g, organic Our classic white Sri Lankan pepper is smoked gently. When ground, the intense pepper flavour combines elegantly with the lightly smoked notes	Geraucherter Weisser Pfeffer, ganz 50 g, biologisch Durchs Mahlen tritt der intensive Geschmack weißen Pfeffers hervor, geglittet durch den leichten Rauchgeschmack

## OTHER PEPPER VARIETIES

		11109 Rosenpeber 25 g, økologisk  Sprødt peberbær med frugtige og blomsteragtige noter og en mild pebersmag	Pink Peppercorn 25 g, organic Crispy pepperberry with fruity and floral notes and a mild pepper taste	Rosa Pfeffer 25 g, biologisch Knuspriger Pfeffer mit fruchtiger und blumiger Note, und einem mildem Pfeffergeschmack
		12273 Szechuan Peber 30 g, økologisk  En fantastisk smag med let styrke og masser af citrus noter. Giver den typiske, lidt prikkende, varme fornemmelse i munden. Høstet økologisk i Nepal	Szechuan Pepper 30 g, organic An amazing flavour with a mild heat and strong citrus notes, causing a slightly tingling and warm sensation. Harvested organically in Nepal	Szechuan Pfeffer 30 g, biologisch Toller Geschmack mit leichter Schärfe/vielerlei Zitrusnoten. Für ein typisches leicht prickelndes, warmes Gefühl im Mund. Biologisch angebaut in Nepal
		11112 Sumatra Lang Peber 40 g, økologisk  Med sin varme pebersmag, let brændte aromaer og søde noter af kanel, kardemomme og ingefær har den et fantastisk samspil mellem styrke og sødme. Fra Indonesien	Sumatra Long Pepper 40 g, organic With its warm pepper flavour, mild burned aromas and sweet notes of cinnamon, cardamom and ginger is a fantastic interplay between heat and sweetness. From Indonesia	Sumatra Langer Pfeffer 40 g, biologisch Der warme Pfeffergeschmack, die leicht gebrannten Aromen und de süßen Noten von Zimt, Kardamom und Ingwer sorgen für ideale Harmonie zwischen Schärfe und Süße. Aus Indonesien.





MILL & MORTAR

MILL & MORTAR



# FINISHING SALTS

## COLOUR - FLAVOUR - TEXTURE

NaCl Finishing Salts består af det fineste flagesalt, der forsigtigt høstes fra overfladen af de såkaldte *Salinas*. Saltlagen hentes fra underjordiske kilder i Alicante i Spanien, hvorfra der er høstet salt siden Middelalderen.

Saltmesteren på saltfarmen La Fortuna er inspireret af sine omgivelser og smagssætter vores salte med råvarer fra naturen, vin, citrus, tang, kul og røg. Eller bare naturel til saltkarret eller -kvarnen.

Finishing Salte er, som navnet antyder, perfekte til anretning eller på bordet og de små flager er en fryd for øjet og smelter på tungen.

The NaCl Finishing Salts are based on the finest salt flakes gently harvested from the so-called *Salinas*. The brine is extracted from subterranean sources in Alicante in Spain, an area with salt production since the Middle Ages.












The manager of the saltfarm La Fortuna is inspired by his surroundings and infuses our salts with flavours and minerals from the surroundings; wine, citrus, seaweed, active coal and smoke. They can also be enjoyed *au naturel* on the table or in a mill.

Finishing Salts are perfect for beatifying your dishes or on the table, the small flakes are a delight to the eye and melt in the mouth.





Das Flockensalz der NaCl Finishing Salts-Serie wird vorsichtig von der Oberfläche der sogenannten *Salinas* gebrochen. Die Salzlauge stammt aus unterirdischen Quellen in Alicante, Spanien, wo schon seit dem Mittelalter Salz gewonnen wird.

Der Salzmeister von La Fortuna Salzfarm ist von der Natur inspiriert und hat die Salze mit biologischen Rohwaren wie Wein, Citrus, Tang und Rauch versetzt – natürlich aber ist das Salz auch naturell für das Salzfasschen oder die Tischmühle erhältlich.

Finishing Salts sind perfekt für das Tischgedeck, und die kleinen Flocken sind ein Augenschmaus, der auf der Zunge zergeht.

		19909 80 g	Karl Johan salt, Spanien Karl Johan svampene infuserer saltet med en fantastisk aroma af skovbund	Porcini Salt, Spain The Porcini mushrooms infuse the salt flakes with a fantastic aroma of forest floor	Steinpilz Salz, Spanien Die Steinpilze verleihen dem Salz ein verzauberndes Waldboden-Aroma
		19904 80 g	Sort Flagesalt, Spanien Fantastisk dekorationssalt. Giver en flot finish til retter med lyse råvarer	Black Flake Salt, Spain Fantastic for decoration. Gives an exquisite finish to your dishes	Schwarzes Flockensalz, Spanien Fantastisches Deko-Salz. Verleiht Ihren Gerichten ein exquisites Finish
		19906 80 g	Rødvinsalt i flager, Spanien Udsøgt flagesalt infuseret med områdets Priorat rødvin, perfekt til oksekød	Red Wine Salt flakes, Spain Flaked salt, infused with Priorat red wine, perfect for red meat	Rotweinsalz, Spanien Ausgesuchtes Flockensalz versetzt mit lokalem Priorat Rotwein, perfekt für Rind
		19907 70 g	Citrussalt i flager, Spanien Til fisk og grøntsager, infuseret med økologisk citronolie og citronthymian	Citrus Salt Flakes, Spain For fish and vegetables, infused with organic lemon oil and lemon thyme	Zitrus Salz, Spanien Flockensalz versetzt mit bio-Zitronenöl und Zitronenthymian für Fisch und Gemüse
		19908 55 g	Tangsalt, Spanien Flagesalt fra havets egne urtehave, til topping på brød og fiskeretter	Seaweed Saltflakes, Spain Salt flakes with seaweed from submarine herb gardens, topping for bread and fish	Algensalz, Spanien Flockensalz aus dem natürlichen Kräutergarten des Meeres, für Brotbeläge und Fischgerichte
		19903 80 g	Røgsalt i flager, Spanien Saltflager, røget over flere uger på spansk egetræ.	Smoked Saltflakes, Spain Salt crystals, smoked for several weeks over Spanish oak.	Rauchsalz, Spanien Die Salzflöcken werden mehrere Wochen über spanischem Eichenholz geräuchert.
		19902 70 g	Pyramidesalt, Cypren Store flotte saltflager, som smelter på tungen med en fin og mild smag. Perfekt til fingersalt.	Pyramid Saltflakes, Cyprus Beautifully large flakes. The ultimate table salt from Cyprus with a fine and mild taste	Pyramidesalz, Zypern Schönen, grossen Salzflöcken. Das ultimative Fingersalz mit einem feinen, milden Geschmack

## AND TAKEN A BIT FURTHER ...

		19919 70 g	ROSE SALT, økologisk Den smukt farvede rødvinsalt nuanceres af urtesmagen fra rosmarin, sødme fra roser og lavendel og et strejf fra varme himmelstrøg i form af sød chili. Den er skøn som bordsalt eller til at rubbe overfladen på en lammekølle, en kylling eller en coluttetest. Eller for at tilføre lidt dekadence til noget så enkelt som et stykke godt brød med olivenolie.	ROSE SALT, organic The beautifully coloured red wine salt is tinged by the herby taste of rosemary, sweetness of rose and lavender and a hint of warmth from sweet chilli. Makes a wonderful table salt and is ideal as a rub for leg of lamb, chicken or a roast. Or for adding a bit of decadence to something as simple as a piece of good bread with olive oil.	ROSE SALT, Bio Dieses farbschöne Rotweinsalz zeichnet sich durch den würzigen Geschmack von Rosmarin, der Süße von Rosen und Lavendel und einem Hauch süßem Chili aus, der an wärmere Länder erinnert. Ein feinwürziges Tischsalz, auch ideal als Rub für Lammkeulen, Hähnchen oder einen Tafelspitz. Eine Scheibe gutes Brot mit Olivenöl und einem Hauch Rotweinsalz – dekadent gut.
		19918 60 g	SALT OF HEARTS, økologisk Er et 100% naturligt og økologisk produkt. Anvendes til bordsalt, men indeholder kun 15% salt. Den sofistikerede smag kommer fra sumak, ristet sesam, tang, Karl Johan pulver, citron skal og et strejf af peber og sukker.	SALT OF HEARTS, organic A 100% natural and organic product that only contains 15% salt. The sophistication of flavour comes from a blend of sumac, toasted sesame seeds, seaweed, porcini powder, lemon peel along with a pinch of pepper and sugar.	SALT OF HEARTS, Bio Ein 100% natürliches Bio-Produkt. Wird als Tafelsalz verwendet, enthält jedoch nur 15% Salz. Der raffinierte Geschmack stammt von Sumach, geröstetem Sesam, Tang, Steinpilzpulver, Zitronenschale und etwas Pfeffer und Zucker.





MILL & MORTAR

MANDLER  
TRANE BÆR  
ØKOLOGISK

MILL & MORTAR

MANDLER  
CITRON  
HAVSALT  
ØKOLOGISK

MILL & MORTAR

MANDLER  
HASSELNØDDER  
SALT KARAMEL  
ØKOLOGISK

MILL & MORTAR

MANDLER  
HAVSALT  
ØKOLOGISK

MILL & MORTAR

MANDLER  
HONNING  
HAVSALT  
ØKOLOGISK

MILL & MORTAR

MANDLER  
SORT TRØFFEL  
HAVSALT

MILL & MORTAR

MANDLER  
ROSMARIN  
HAVSALT  
ØKOLOGISK

MILL & MORTAR

MANDLER  
ROSINER  
ØKOLOGISK

MILL & MORTAR

MANDLER  
RØG  
HAVSALT  
ØKOLOGISK

BRÆNDE  
MANDLER  
ØKOLOGISK



# SAVOURY AND SWEET ALMONDS

## IN NEW SPECTACULAR DESIGN

Mill & Mortar elsker gode mandler. Vi har gjort det til vores mission at finde de bedste og smagssætte dem med liflige krydderier, salt og sødt.

Vi anvender kun europæiske mandler; såsom økologiske Guara og Largueta fra Spanien.

Nydes til en aperitif eller on-the-go. Eller til at pifte dine salater, desserter eller morgenmad op med.

Enkelt og lækkert

Mill & Mortar sources the very best almonds and seasons them with sweet and savoury flavours.

All our snacks are based on European almonds; such as organic Guaras and Larguetas from Spain.

May be enjoyed with an aperitif or on-the-go, or to spruce up salads, desserts or breakfast.

Simply delicious

Mill & Mortar sucht für Sie die besten Mandeln aus und bietet sie Ihnen mit Gewürzen an, salzig oder süß.

Wir verwenden nur europäische Mandeln wie biologische Guara und Largueta aus Spanien.





Köstlich als Snacks zum Mitnehmen, oder um Ihre Salate, Desserts oder Ihr Frühstück aufzupeppen.

Einfach und lecker

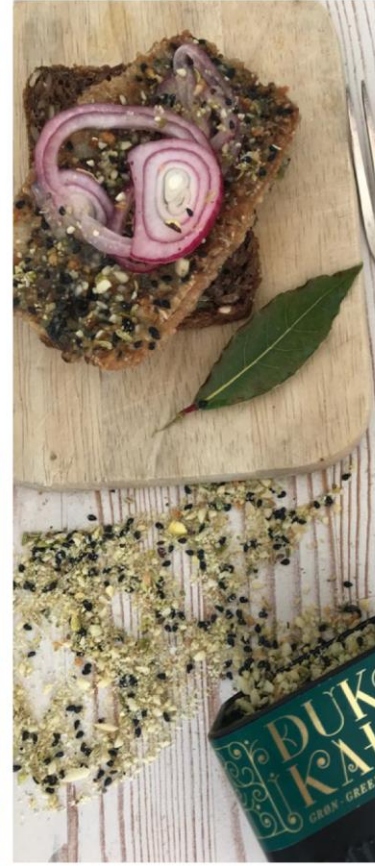
## SAVOURY

	16701	 MANDLER – HAVSALT 100 g, økologiske	ALMONDS – SEA SALT 100 g, organic	MANDELN - MEERSALZ 100 g, biologisch
	16702	 MANDLER – ROSMARIN – HAVSALT 100 g, økologiske	ALMONDS – ROSEMARY – SEA SALT 100 g, organic	MANDELN – ROSMARIN – MEERSALZ 100 g, biologisch
	16703	 MANDLER – CITRON – HAVSALT 100 g, økologiske	ALMONDS – LEMON PEEL – SEA SALT 100 g, organic	MANDELN – ZITRON – MEERSALZ 100 g, biologisch

## SWEET

	16708	 MANDLER –HASSEL-NØDDER - SALT KARAMEL 100 g, økologiske	ALMONDS – HAZELNUTS – SALT CARAMEL 100 g, organic	MANDELN – HASELNÜSSE – SALZ KARAMELL 100 g, biologisch
	16706	 MANDLER – HONNING – HAVSALT 100 g, økologiske	ALMONDS – HONEY – SEA SALT 100 g, organic	MANDELN – HONIG - MEERSALZ 100 g, biologisch
	16712	 BRÆNDTE MANDLER * 100 g, økologiske	CARAMELIZED ALMONDS * 100 g, organic	KARAMELISIERTE MANDELN* 100 g, biologisch
	16609	 MANDLER – TRANE BÆR * 100 g, økologiske	ALMONDS – CRANBERRIES * 100 g, organic	MANDELN – CRANBERRIES * 100 g, biologisch
	16610	 MANDLER – ROSINER * 100 g, økologiske	ALMONDS – RAISINS * 100 g, organic	MANDELN – ROSINEN* 100 g, biologisch
		* Sæsonvare (okt.-dec.)	* Seasonal product (Oct.-Dec.)	* Saisonprodukte (Okt.- Dez.)







# DUKKAH – BEDOUINE SNACKING

DELICIOUS, EASY AND TASTY



Dukkah kombinerer på udsøgt vis Mill & Mortar's to kerneprodukter, nemlig krydderier og mandler. Vi har udviklet vores egne Dukkah'er med inspiration fra den simple, men velsmagende blanding, som beduinerne medbragte som proviant på deres handelskaravaner gennem Sahara.

Smagen af Dukkah er krydret, sød, salt og ristet og består typisk af ristede mandler, krydderier og urter, frø, tilsmagt med en anelse salt og sødt.

Dukkah spises på beduin vis ved, at man dypper brød – frisk brød i stave, grissini, crostini – i Dukkah Olie og derefter i Dukkah blandingen. Prøv også at dyppe årstidens grøntsager eller drys Dukkah over dine yndlingsretter.

Dyp, dyp og haps! Det er et sikkert hit hos børn og voksne året rundt.

Dukkah combines in an exquisite manner Mill & Mortar's two core products – spices and almonds. We have developed our own Dukkahs with inspiration from the simple, yet tasty mix that the Bedouins brought with them on the caravans through the Sahara.

The taste of Dukkah is spicy, sweet, salt and crunchy and typically consist roasted almonds, spices and herbs, nuts, seeds, rounded of by a pinch of salt and sugar.

Dukkah is eaten in the bedouin way by dipping bread – fresh bread in sticks, grissini, crostini – in Dukkah Oil and then in Dukkah. Vegetables in season can also be recommended or drizzle on your favourite dishes.

Dukkah is a great tapas and is sure favorite with both children and adults

Dukkah kombinerer i feinsten Weise unsere zwei Kernprodukte – Gewürze und Mandeln.

Unsere Dukkahs sind mit Inspiration von der simplen, jedoch wohlschmeckenden Mischung entwickelt, die die Beduinen als Proviant für ihre Handelskarawanen durch die Sahara mitbrachten.

Der Geschmack von Dukkah ist würzig, süß, salzig und geröstet, und besteht typisch aus Mandeln, gemahlene Gewürzen und Kräutern, Samen, mit Salzigen und Süßem verfeinert.

Dukkah wird auf Beduiner Art verzehrt, indem Brot – frisch in Stäbchen, Grissini oder Crostini – in Dukkah Öl und danach in die Dukkah-Mischung gedippt wird. Probieren Sie für das Dippen auch Gemüse der Saison oder benutzen Dukkah als Topping auf Ihren Lieblings Speisen.

Eine schmackhafte Tapa, die bei den Kindern und Erwachsenen populär ist.



14412 GRØN Dukkah, 70 g, økologisk Mandel, pistacie, grøn fennikel, sort sesam

GREEN Dukkah, 70 g, organic Almond, pistachio, green fennel, black sesame

GRÜNES Dukkah 70 g, BIO Mandeln, pistazien, Fenchel, schwarzer Sesam



14411 RØD Dukkah 70 g, økologisk Mandler, sød og røget paprika, spidskommen, koriander, hvid sesam

RED Dukkah 70 g, organic Almonds, sweet and smoked paprika, cumin, coriander, white sesame

ROTES Dukkah 70 g, BIO Mandeln, süsser und geraucherter Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, weisser Sesam,

14410 Dukkah OLIE, ristet sesam 100 ml

Dukkah OIL, roasted sesame 100 ml

Dukkah Öl, gerösteter Sesam, 100 ml







# THE SWEET KITCHEN

## TASTY DECORATION FOR CAKES AND DESSERTS

En perlerække af spiseligt guld-, pink- og bronzestøv, intense bærpulvere, frysetørrede bær og kandiserede blomster, der giver fantastisk smag og farve til dine desserter.

Brug CAKE STUFF til pynt på chokolade, cupcakes, kager, is eller macaroner. Eller bland i glasur, kagecreme eller sukker.

Og glem ikke vores lækre krydderiblandinger til desserter og bagning af kager, småkager og brød

A selection of edible gold, pink and bronze dust for food decoration, intense berry powders, freeze-dried berries and candied flower petals, adding fantastic flavour and colour to your desserts.

Use CAKE STUFF for decoration on chocolates, cupcakes, cakes, ice cream or macarons. Or mix in icing, custard or sugar.

And do not forget our spice blends for the sweet kitchen - cakes, desserts and seasonal cookies

Eine Perleihe aus Gold-, Pink- und Bronzestaub, intensiven Beerenpulvern, gefriergetrocknete Beeren und kandierte Blumen, die Ihren Nachspeisen einen fantastischen Geschmack und eine wunderbare Farbe geben.

Auch geeignet als Dekoration auf Cupcakes, Schokolade, Kuchen, Eis oder Macarons. Oder in Zuckerguss, Eiercreme oder Hagelzucker

Und vergessen Sie nicht unsere leckeren Gewürzmischungen zum Dessert und Backen von Kuchen und Keksen



## CAKE STUFF – COLOUR, FLAVOUR AND DECORATION

13162	Guldstøv, 10 g (spiselig)	Gold Dust, 10 g (edible)	Goldstaub, 10 g (essbar)
13154	Pink støv, 10 g (spiselig)	Pink Dust, 10 g (edible)	Pink Staub, 10 g (essbar)
13148	Bronzestøv, 10 g (spiselig)	Bronze dust, 10 g (edible)	Bronzestaub, 10 g (essbar)
13155	Chokoladepерler, MØRK, 45 g	Chocolate Pearls, DARK, 45 g	Schokolade Perlen, DUNKEL, 45 g
13156	Chokoladepерler, RUBY, 45 g	Chocolate Pearls, RUBY, 45 g	Schokolade Perlen, RUBY, 45 g
13157	Kandiseret Viol, 40 g	Candied Violets, 40 g	Kandierter Veilchen, 40 g
13158	Kandiseret Rose, 40 g	Candied Roses, 40 g	Kandierter Rosen, 40 g
13139	Hindbærstøv, 40 g	Raspberry dust, 40 g	Himbeerstaub, 40 g
13143	Blåbærstøv, 40 g	Blueberry dust, 40 g	Heidelbeerstaub, 40 g
13136	Hindbær crumble, 12 g	Raspberry Crumble, 12 g	Himbeer crumble, 12 g
13163	Appelsinskal, 30 g, økologisk	Orange Peel, 30 g, organic	Orangen Schale, 30 g, biologisch
13152	Salade de Fleurs, 2 g, økologisk	Salade de Fleurs, 2 g, organic	Salade de Fleurs, 2 g, biologisch

## SPICE BLENDS – DESSERTS, CAKES AND COOKIES

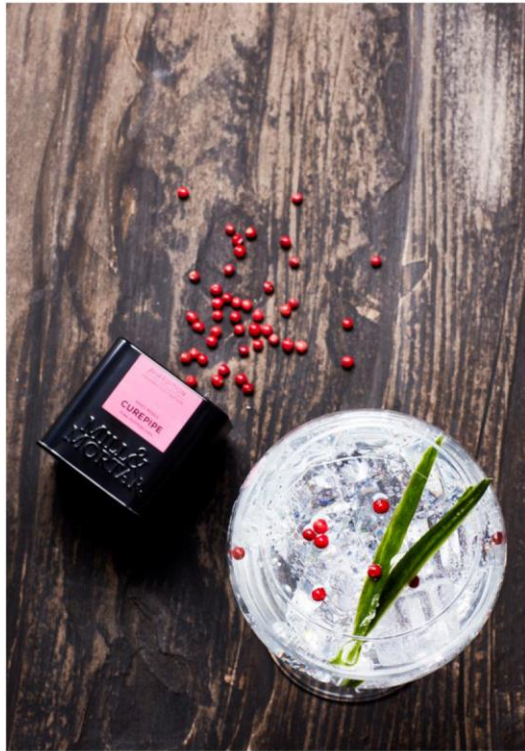


13123 Cake Factor  
50 g, økologisk  
Umami til det søde køkken. Et ekstra touch til alle typer af søde kreationer fra frugt til kager og is

Cake Factor  
50 g, organic  
Umami of the dessert kitchen - an extra touch for all types of sweet creations from fruits to cakes and ice cream

Cake Factor  
50 g, biologisch  
Umami für die Süße Küche.. Bringt „das kleine Extra“ für alle Sorten Dessert; Früchte, Schokoladenmousse, Kuchen oder Eis







# RAISE THE BAR

## SPICE UP YOUR G&T

- 29 -

Hæv barren for din Gin & Tonic. Garnish – eller pynten – til din Gin & Tonic cocktail giver et flot look og pirrer smagsløgene. De første bind i vores Mixology antologi sætter fokus på garnish til G&T cocktails. Flotte spiselige blomster og bær - og lækre krydderier, alt sammen økologisk.

Garnish sættene præsenteres i en flot gaveæske med et omslag i bogstil som vil tage sig godt ud i enhver hjemmebar eller boghylde. Bagsiden giver forslag til hvordan garnish kan bruges og kombineres, flot illustreret. Så kan du imponere med din "boglige" viden i kunsten at mixe drinks.

Indholdet i garnish æskerne kan også købes separat.

Raise the bar for your Gin & Tonic cocktail by boosting its taste and visual appeal. The first volumes of our Mixology anthology highlight garnish for Gin & Tonic. Delicious edible flowers, berries and spices, all organic, of course.

The garnish sets come in a gift box with a magnetic lid, presented in a book-style sleeve that will suit any bookshelf or bar table. The back of the sleeve offers advice on how to use and combine different types of garnish along with mouthwatering visuals. Impress everyone with your "bookish" knowledge on the art of mixology.

The contents of the garnish sets can also be bought as individual products.

Genießen Sie Ihren Gin & Tonic noch mehr. Garnish – oder das Zubehör – für Ihren Gin & Tonic-Cocktail ergeben einen tollen Look und regen die Geschmacksknospen an. Der erste Band in unserer Mixology-Anthologie fokussiert auf Garnish zu G&T-Cocktails.

Tolle essbare Blumen und Beeren – und leckere Gewürze, alles biologisch

Die Garnish-Garnitur präsentiert sich in einer schönen Geschenkpackung mit einem Umschlag im Buchstil, die sich in jeder Hausbar oder in jedem Buchregal gut macht. Die Rückseite hat schön illustrierte Vorschläge, wie man Garnish brauchen und kombinieren kann. So können Sie mit Ihrem „Buchwissen“ imponieren, wie man Drinks mixen kann.

Den Inhalt der Garnish-Verpackung kann man auch separat zu kaufen.



30041	 A Touch of Spice, G&T Garnish, Vol. I Enebær, Stjerneanis, Rosenpeber	A Touch of Spice, G&T Garnish, Vol. I Juniper, Star Anise, Pink Peppercorn	A Touch of Spice, G&T Garnish, Vol. I Wacholderbeeren, Sternanis, Rosa Pfeffer
30042	 Flower Power, G&T Garnish, Vol. II Hibiscus, Havtorn, Rosenknopper	Flower Power, G&T Garnish, Vol. II Hibiscus, Sea Buckthorn, Rosebuds	Flower Power, G&T Garnish, Vol. II Hibiskus, Sanddorn, Rosenknospe
13182	 Hibiscus Blomster, ØKO, 10 g	Hibiscus Flower Petals, org., 10 g	Hibiskus Blüten, BIO, 10 g
13183	 Havtorn, frysetørrede, hele, ØKO, 15 g	Sea Buckthorn, whole, org., 15 g	Sanddorn, gefriergetrocknete, BIO, 15 g
13181	 Rose i knop, ØKO, 10 g	Rosebuds, org., 10 g	Rosenknospen, BIO, 10 g
11109	 Curepipe Rosenpeber, ØKO, 25 g	Curepipe Pink Pepper, org., 25 g	Rosa Pfeffer Curepipe, BIO, 25 g
12238	 Enebær, hele, ØKO, 35 g	Juniper, whole, org. 35 g	Wacholder, ganz, BIO, 15 g
12105	 Stjerneanis, hel, ØKO, 30 g	Star anise, whole, org., 30 g	Sternanis, ganz, BIO, 30 g







# DRINK YOUR SPICES

## ORGANIC SPICE BLENDS FOR COFFEE – AND OTHER HOT DRINKS

Vi gør det jo allerede... altså drikker vores krydderier; Chai, gløgg, snaps og gin er smækfyldt med krydderier - og nu skal din Cafe Latte, Cappuccino og Iskaffe også have et spicy touch.

Vi introducerer 3 økologiske -, helt uden sukker, mælkepulver og andet tilsætning. Vi kalder dem Latte Spices og de rene krydderier giver en skøn varme og naturlig sødme. Brug dem i din yndlingskaffe, i alle slags varm mælk (fx kokos-, hvede- eller mandelmælk), i te og i chokolade. Server den let krydrede drik varm eller på is.

Lattekrydderierne tilsættes mælk og varmes op eller tilsættes kaffebønnerne i stempelkanden eller direkte i koppen under espressomaskinen.

Giv gerne et drys krydderi på mælkeskummet i den færdige kaffe.

We are already doing it - drinking our spices that is...chai, mulled wine, gin and aquavit are packed with spices. Now it is time for a spicy touch to your Café Latte, Cappuccino and Ice Coffee.

We are introducing 3 organic spice blends with no sugar, no milk powder or other additives. We call them Latte Spices and the pure spices are packed with warmth and natural sweetness.

Use them in your favorite coffee, tea or hot chocolate with any kind of milk (plant-based or dairy), hot or on the rocks.

Put the Latte Spices in milk before heating and then add to the coffee. Or add the spice to some freshly-ground coffee or directly in the cup.

For extra flavour, dust some spice on the top of your milk foam before serving.

Viele machen es ja schon... also, Gewürze trinken: Chai, Glühwein, Schnaps und Gin sind voller Gewürze - und jetzt bekommen Ihr Caffè Latte, Cappuccino und Eiskaffee auch eine würzige Note.

Mill & Mortar präsentiert 3 Bio-Gewürzmischungen ganz ohne Zucker, Milchpulver und andere Zusatzstoffe. Wir nennen sie Latte Spices. Die reinen Gewürze überzeugen dabei durch ihre Wärme und natürliche Süße. Würzen Sie damit Ihren Lieblingskaffee, warme Milch (z. B. Kokos-, Weizen- oder Mandelmilch), Tee und Kakao. Servieren Sie das leicht gewürzte Getränk heiß oder auf Eis.

Die Latte-Gewürze werden mit Milch vermischt und erhitzt oder zu Kaffeebohnen im Kaffeebereiter hinzugefügt oder direkt in der Tasse unter der Espressomaschine.

Streuen Sie auch etwas Gewürz auf den Milchschaum im fertigen Kaffee.



13125 KANEL LATTE, økologisk

50 g

Vores vidunderlige, ægte kanel fra Sri Lanka i kombi med ingefær, kardemomme, allehånde og et varmt dash af chili. Kan også tilberedes med varm chokolade eller som ren mælkedrik. ½-1/1 tsk per dl mælk eller kaffe.



CINNAMON LATTE, organic

Our amazing, true cinnamon from Sri Lanka's forest gardens in combination with ginger, cardamom, allspice and a warm dash of chilli. Also great with hot chocolate or with milk alone. ½-1 tsk per dl. milk or coffee.

ZIMT LATTE, BIO

Unser wundervoller, echter Zimt aus Sri Lanka kombiniert mit Ingwer, Kardamom, Piment und einem warmen Hauch von Chili. Kann auch mit heißer Schokolade zubereitet werden oder als reines Milchgetränk.



13124 GURKEMEJE LATTE, økologisk

50 g

En skøn smag af gulkemeje, der nuanceres af varme krydderier og strejf af sort peber. Vi har ladet os inspirere af Srilankanernes Golden Milk, der har været en del af den daglige kost i århundreder. Brug en ¼-½ tsk krydderi per dl. mælk eller kaffe.



TURMERIC LATTE, organic

Inspired by the Sri Lankan "Golden Milk" - the turmeric flavour dominates but it is nuanced by warm spices and a touch of black pepper. ¼-½ tsk per dl. milk or coffee.

KURKUMA LATTE, BIO

Herrlicher Kurkuma-Geschmack, verfeinert durch warme Gewürze und einen Hauch schwarzen Pfeffer. Wir haben uns durch die Golden Milk der Sri-Lanker inspirieren lassen. Sie ist dort schon seit Jahrhunderten ein Teil der Alltagskost.



13126 LAKRIDS LATTE, økologisk

50 g

Skønne lakridsnoter fra økologisk lakrids og stjerneanis, ingefær, ægte kanel og allehånde. Brug en ¼-½ tsk krydderi per dl mælk eller kaffe.



LIQUORICE LATTE, organic

Anise flavour from organic liquorice and star anise, ginger, true cinnamon and allspice. ¼-½ tsk per dl. milk or coffee.

LAKRITS LATTE, BIO

Schöne Lakritznoten von Lakritz und Sternanis, Ingwer, echtem Zimt und Piment (alles Bio). Verwenden Sie ¼-½ TL Gewürz pro dl Milch oder Kaffee.



12307 CHAI Ægte Kanel, økologisk

45 g

Til en Chai Latte. Rustik krydderte af de skønne srilankanske skovhavekrydderier og FBOP te



CHAI True Cinnamon, Organic

For a Chai Latte. Rustic blend of crushed Sri Lankan forest garden spices and FBOP tea

CHAI Echter Zimt, BIO

Für Chai Latte. Rustikaler Kräutertee mit Waldgartengewürzen und FBOP Tee





MILL & MORTAR  
MANDLER  
ROSINER  
ØKOLOGISK

GOLDEN  
GLÖGG  
MILLED WINE  
SYRUP  
MILL & MORTAR





## GLØGG – OUR OWN SPICED BREWS SCANDINAVIAN HYGGE

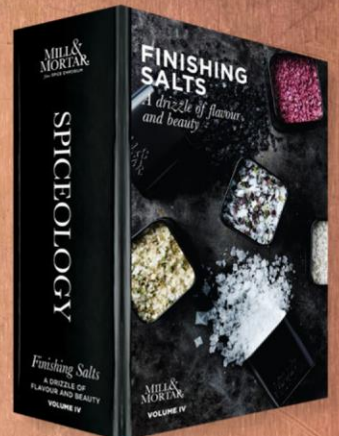
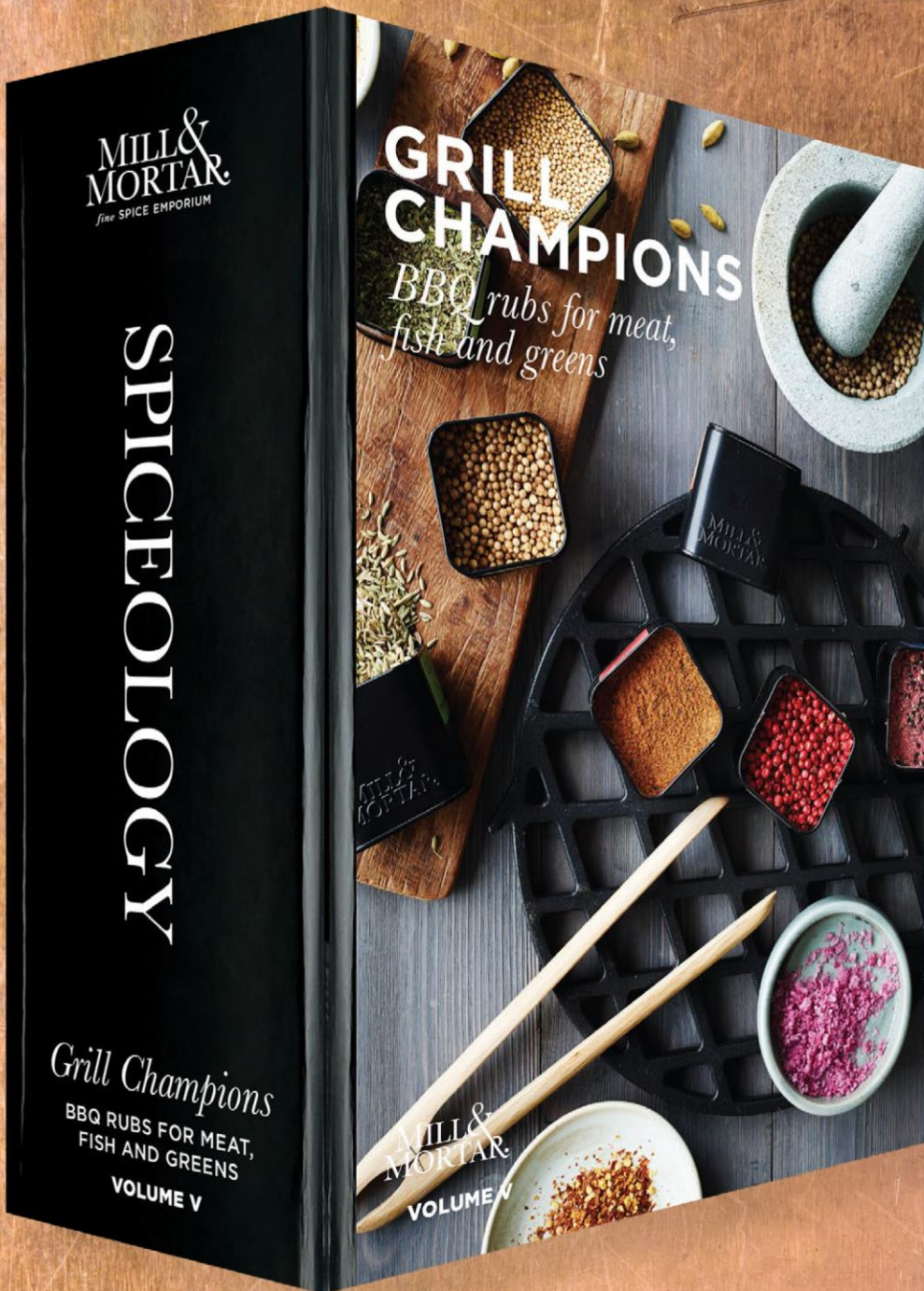
Håndbrygget gløgg sirup, som både smager og dufter af de kvalitets- krydderier, som den har trukket med. Her finder du sirup til både en flot klassisk rød gløgg og til en lys, eksklusiv hvid gløgg. Tilsæt lækker fyld af økologiske spanske mandler og trane-bær eller rosiner i glasset. Og selvfølgelig lidt sødt, eksempelvis vores økologiske brændte mandler. Prøv også vores lækre Chai på ægte kanel. Perfekt til de lange vinteraftener – til gæster eller når du selv fortjener et treat.

Delicious syrup for making mulled wine Scandinavian style, "Gløgg" as we call it. Handbrewed using our own spices. Warm up the syrup with wine and serve with a spoonful of organic Spanish almonds and dried fruits in the glass. Serve with our caramelized, organic almonds. Can also be made with juice or cider. Or an exotic chai tea with true cinnamon – ideal for winter evenings to serve for your guests or just for you when needing a treat. That is Danish "Hygge".

Leckerer Sirup nach skandinavischen Rezepten für Glühwein oder Saft. „Gløgg“, wie wir ihn nennen. Erwärmen Sie den Wein und servieren Sie ihn mit einem Löffel spanischer Mandeln und Preiselbeeren oder Rosinen in den Gläsern. Kann auch mit Saft oder Zider zubereitet werden. Oder kosten Sie einen exotischen Chai-Tee. Ideell, wenn Sie Gäste haben, oder wenn Sie sich selber damit an einem kühlen Winterabend verwöhnen wollen. So lebt man „dänische Hygge“, die sprichwörtliche dänische Gemütlichkeit.

12308	RUBY Gløgg sirup til rød gløgg, 35 cl* Nem at tilberede og masser af smag. Til 2 fl. rødvin eller saft	RUBY Gløgg, mulled wine syrup for red gløgg, 35 cl* For 2 btl. of red wine og red juice	RUBY Gløgg Sirup für roten Glühwein 35 cl* Für 2 Flaschen Rotwein oder Saft.
12309	GOLDEN Gløgg sirup til hvid gløgg, 35 cl* Den skønne hvide gløgg. Til 2 fl. vin eller saft	GOLDEN Gløgg, mulled wine syrup for white gløgg, 35 cl* For 2 btl. of white wine og juice.	GOLDEN Gløgg Sirup für weißen Glühwein, 35 cl* Ganz einfach. Für 2 Flaschen Wein oder Saft.
16610	 MANDLER – ROSINER* ØKO, 120 g	ALMONDS – RAISINS* organic, 120 g	MANDELN – ROSINEN* BIO, 120 g
16609	 MANDLER – TRANEBAER* ØKO, 120 g	ALMONDS – CRANBERRIES* Organic, 120 g	ALMONDS – CRANBERRIES* BIO, 120 g
12307	 CHAI Ægte Kanel, ØKO, 45 g	CHAI True Cinnamon, Organic, 45g	CHAI Echter Zimt, BIO, 45 g
16712	 BRÆNDE mandler, ØKO, 100 g*	CARAMELIZED Almonds, Organic, 100 g*	GEBRANNT Mandeln, BIO, 100 g*
	* Sæsonvare (okt-dec.)	* Seasonal product (Oct.-Dec.)	* Saisonprodukte (Okt.- Dez.)







# GAVEÆSKER – GIFT SETS - GESCHENKSCHACHTELN

Du finder her et udvalg af vores færdigpakkede gaveæsker med ny flot indpakning.

Vil du se flere gaveæsker fra os, så bed om vores gavekatalog, hvor du kan finde inspiration til alle typer gaver i såvel professionelt som privat øjemed. Eller måske bare til dig selv.

Vores stilfulde færdigpakkede gaveæsker omfatter et bredt udsnit af vores sortiment fra gourmet salte og peberkorn, karry og grillblandinger med inspiration fra alle verdenshjørner og i alle prislejer. Økologiske mandelsnacks, krydderier til drikke, pynt til det søde køkken og en masse andet. Der er noget for enhver smag – vælg et tema og gå med det.

Opposite you can see a selection of our pre-packed gift boxes with an appealing new look

Ask for our Gift Catalogue if you would like to see more pre-packed gifts and inspiration for all occasions, professional and private. Or quite simply, a well-deserved gift to yourself!

Our stylish pre-packaged gift boxes cover a wide range of Mill & Mortar products from gourmet salts and peppers, curry and barbecue blends created with inspiration from all corners of the world and with a variety of price points. Organic almond snacks, spices for drinking, edible decorations and much more! There's something for everyone - pick a theme and roll with it!

Hier finden Sie eine Auswahl unserer vorverpackten Geschenkkartons mit neuen stilvollen Verpackungen.

Haben Sie Interesse an weiteren Geschenkkartons, fordern Sie unseren Geschenkkatalog an, in dem Sie Inspiration für alle Arten von Geschenken für berufliche und private Zwecke finden können.

Unsere stilvoll fertig verpackten Geschenkschachteln umfassen einen breiten Teil unseres Sortiments von Gourmetsalzen und Pfefferkörnern über Curry zu Grillmischungen mit Anregungen aus allen Ecken der Welt und in allen Preisklassen. Bio-Mandelsnacks, Gewürze für Getränke, Dekos für die süße Küche und vieles andere mehr. Es gibt etwas für jeden Geschmack – wählen Sie einfach ein Thema.

30001

## LATTE KRYDDERIER

Følg den nyeste trend og drik dine krydderier i kaffe, mælk eller kakao. Inspiration til brug medfølger.

Kanel Latte, Gurkemeje Latte, Lakrids Latte, alle økologiske

Gaveæske i højglans karton m/PET låg



## LATTE SPICES

Follow the latest trend and drink your spices with coffee, milk or cocoa. Recipe card with inspiration for use included.

Cinnamon Latte, Turmeric Latte, Liquorice Latte, all organic

Gift box high-shine cardboard w/PET lid

## LATTE GEWÜRZE

Folgen Sie den neuesten Trends und trinken Sie Gewürze im Kaffee, in Milch oder in heißer Schokolade. Anregungen für die Verwendung liegen bei.

Zimt Latte, Kurkuma Latte, Liquorice Latte, bio.

Geschenk Box, hochglanz Karton & PET-Deckel

30096

## GRILL CHAMPIONS

3 prisvindende grillkrydderier, der alle kan anvendes til kød, fisk eller grønt på grillen.

Smokey Sally, Mermaid's Bite, Flaming Dust

Gaveæske i højglans karton m/PET låg



## GRILL CHAMPIONS

Summer and barbecue in a petite gift-box. Includes 3 recipe cards

Smokey Sally, Mermaid's Bite, Flaming Dust

Gift box high-shine cardboard w/PET lid

## GRILL CHAMPIONS

3 preisgekrönte Grillgewürze, die für Fleisch, Fisch oder Gemüse auf dem Grill verwendet werden können.

Smokey Sally, Mermaid's Bite, Flaming Dust

Geschenk Box, hochglanz Karton & PET-Deckel

30086

## HOTTER THAN HOT

Tre udsøgte chili'er til den, der elsker det ekstra bid  
Chipotle Chili i flager, Cayenne Pepper, Green Jalapeno i flager

Gaveæske i højglans karton m/PET låg



## HOTTER THAN HOT

Three exquisite chillies for those who like a zing on their palate.

Chipotle Chili Flakes, Cayenne Pepper Powder, Green Jalapeno Flakes.

Gift box high-shine cardboard w/PET lid

## HOTTER THAN HOT

Drei ausgesuchte Chilis mit extra Biss

Chipotle Chili Flocken, Cayenne Pepper Pulver, Green Jalapeno Flocken.

Geschenk Box, hochglanz Karton & PET-Deckel

30087

## FINISHING SALTS

Dette udvalg af vores populæreste flagesalte tilføjer et ekstra dekorativ touch på spisebordet  
Citrus Salt, Rødvinsalt, Sort Salt.

Gaveæske i højglans karton m/PET låg

## FINISHING SALTS

This selection of our most popular flake salts adds a decorative and sophisticated touch to your dining table  
Citrus Salt, Black Salt, Red Wine Salt

Gift box high-shine cardboard w/PET lid

## FINISHING SALTS

Eine Auswahl unserer Tischsalze

Zitrussalz, Schwarzes Salz, Rotweinsalz

Geschenk Box, hochglanz Karton & PET-Deckel

30082

## BLING BLING

En treenighed af spiseligt, metalfarvet støv til dekoration af kager, chokolade, drinks og desserter.

Gold Dust, Pink Dust, Bronze Dust

Gaveæske i højglans karton m/magnetlukning

## BLING BLING

A trio of edible metallic sparkles to jazz up any cakes, chocolates, drinks and desserts

Gold, Pink and Bronze Dust

Gift box high-shine cardboard w/magnetic lid

## BLING BLING

Das Trio von essbarem, metallfarbenem Staub für die Dekoration von Kuchen, Schokolade, Drinks und Desserts.

Gold, Pink und Bronze Glitterstaub

Geschenk Box, hochglanz Karton mit Magnetverschluss

30041

## A TOUCH OF SPICE, G&T GARNISH

Enebær, Stjerneanis, Rosenpeber

Hæv barren for din Gin & Tonic. Garnish – eller pynten – til din Gin & Tonic cocktail giver et flot look og pirrer smagsløgene.



## A TOUCH OF SPICE, G&T GARNISH

Juniper, Star Anise, Pink Peppercorn

Raise the bar for your Gin & Tonic cocktail by boosting its taste and visual appeal.

## A TOUCH OF SPICE, G&T GARNISH

Wacholderbeeren, Sternanis, Rosa Pfeffer.

Genießen Sie Ihren Gin & Tonic noch mehr. Garnish – oder das Zubehör – für Ihren Gin & Tonic-Cocktail ergeben einen tollen Look und regen die Geschmacksknospen an.

30042

## FLOWER POWER, G&T GARNISH

Hibiscus, Havtorn, Rosenknopper

Garnish sættene præsenteres i en flot gaveæske med et omslag i bogstil som vil tage sig godt ud i enhver hjemmebar eller boghylde.



## FLOWER POWER, G&T GARNISH

Hibiscus, Sea Buckthorn, Rosebuds

The garnish sets come in a gift box with a magnetic lid, presented in a book-style sleeve that will suit any bookshelf or bar table.

## FLOWER POWER, G&T GARNISH

Hibiskus, Sanddorn, Rosenknospe

Die Garnish-Garnitur präsentiert sich in einer schönen Geschenckpackung mit einem Umschlag im Buchstil, die sich in jeder Hausbar oder in jedem Buchregal gut macht.



MILL & MORTAR

# MILL & MORTAR.

*fine* SPICE EMPORIUM





# GIFT AND SHOP PRESENTATIONS

## THE LITTLE EXTRAS

Vi har genopfundet det klassiske krydderiskrin, som de rejsende i svundne tider anså for en nødvendig del af rejseudstyret. Den ultimative gourmetgave til 6, 12 eller 24 krydderier.

Vores udvalg af lækre gaveæsker og eksklusive displayæsker er skabt til at præsentere og opbevare krydderier og snacks på bedste vis.

Alle æsker sælges tomme, så kan du selv fylde dem op.

We have also reinvented the classic spice chest which in ancient times was considered a necessity in part of every travelers' kit. The ultimate gourmet gift for 6, 12 or 24 spices.

Our selection of stylish gift boxes and exclusive presentation boxes are designed to display and keep spices and snacks in the best possible way.

All boxes are sold empty so you decide what to pack them with.

Wir haben auch den klassischen Gewürzkasten neu erfunden, für Reisende in alten Zeiten ein notwendiger Teil der Reiseutensilien. Das beste Gourmetgeschenk für 6, 12 oder 24 Gewürze.

Unsere Auswahl toller Geschenkschachteln und exklusiver Displays-Schachteln sorgen für die optimale Präsentation und Aufbewahrung von Gewürzen und Snacks.

Alle Schachteln werden leer verkauft, so dass Sie diese selbst auffüllen können.



19926	Krydderiskrin 24 dåser/glas Trææske m/låg (tom)	Spice Chest 24 tins/glasses Wooden box w/lid (empty)	Spice Chest 24 Dosen/Gläser Holz-kiste m/Deckel (leer)
19925	Krydderiskrin 12 dåser/glas Trææske m/låg (tom)	Spice Chest 12 tins/glasses Wooden box w/lid (empty)	Spice Chest 12 Dosen/Gläser Holz-kiste m/Deckel (leer)
19921	Krydderiskrin 6 dåser/glas Trææske m/låg (tom)	Spice Chest 6 tins/glasses Wooden box w/lid (empty)	Spice Chest 6 Dosen/Gläser Holz-kiste m/Deckel (leer)
19927	Træbakke 20 dåser/glas	Wooden Tray 20 tins/glasses	Holztablett 20 Dosen/Gläser
19945	Gaveæske MILL & MORTAR, 6 dåser el. 3 dåser og 3 glas Gaveæske i højglans karton m/magnetlukning og LOGO (tom).	Gift box MILL & MORTAR, 6 tins or 3 tins and 3 glasses High-shine cardboard w/magnetic lid LOGO (empty)	Geschenk Box MILL & MORTAR, 6 Dosen oder 3 Dosen und 3 Gläser Geschenk Box, Karton, mit Magnetverschluss und LOGO (leer).
19982	Gaveæske MILL & MORTAR m/indlæg til 3 dåser Gaveæske i højglans karton m/magnetlukning og LOGO (tom).	Gift box MILL & MORTAR with insert for 3 glasses High-shine cardboard w/magnetic lid LOGO (empty)	Geschenk Box MILL & MORTAR für 3 Gläser Geschenk Box, Karton, mit Magnetverschluss und LOGO (leer).
19981	Gaveæske MILL & MORTAR m/indlæg til 3 dåser Gaveæske i højglans karton m/magnetlukning og LOGO (tom).	Gift box MILL & MORTAR with insert for 3 tins High-shine cardboard w/magnetic lid LOGO (empty).	Geschenk Box MILL & MORTAR für 3 Dosen Geschenk Box, Karton, mit Magnetverschluss und LOGO (leer).



## POS MATERIALS

Har du brug for lidt ekstra hyldeplads til at udstille dine Mill & Mortar produkter flot i butikken, så prøv vores flotte træ-displays.

Og husk at bestille de gratis opskrifts- og inspirationskort, som findes til mange af vores krydderier.

I oversigten kan du se hvilke der findes på dansk (DK)

Do you need some extra shelf space to display your Mill & Mortar products, you can order our wooden displays.

And do not forget to order our free recipe and inspirational cards as give aways to your customers.

In the overview you can see which cards are available in English (UK)

Benötigen Sie zusätzlichen Regalplatz, um Ihre Mill & Mortar Produkte auszustellen? Sie können unsere Holzdisplays bestellen.

Und vergessen Sie nicht, unsere kostenlosen Rezept- und Inspirationskarten als Geschenke für Ihre Kunden zu bestellen.

In der Übersicht sehen Sie, welche Karten auf Deutsch erhältlich sind (DE).



19940 Gulv display, wooden

Floor display, wooden

Boden Regal, holz





19980 Triple Lemon Pepper  
DK-UK-DE



19983 Double Garlic Pepper  
DK-UK-DE



19982 Smokey Sally (chicken)  
DK-UK



19986 Shawarma Hack  
DK-UK-DE



19985 Hey Falafel  
DK-UK-DE



19979 Za'atar  
DK-UK-DE



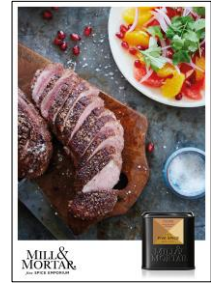
19978 Rose Harissa  
DK-UK-DE



19954 Ras el Hanout  
DK-UK-DE



19971 Karl Otto  
DK-UK-DE



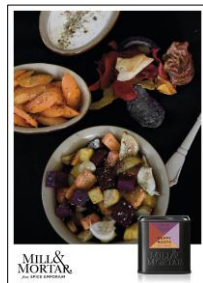
19969 Five Spice  
DK-UK-DE



19958 Smokey Sally  
DK-UK-DE



19955 Rasta Pasta  
DK-UK-DE



19956 Happy Roots  
DK-UK-DE



19953 Asani  
DK



19952 Tandoori  
DK-UK-DE



19968 Mermaid's Bite  
DK-UK-DE



19973 Gringo  
DK



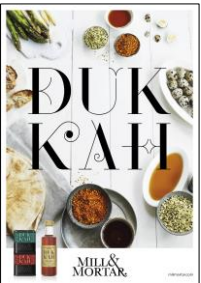
19976 Cabbage Karma  
DK-UK-DE



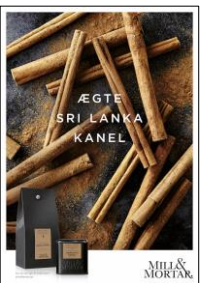
19959 Flaming Dust  
DK-UK-DE



18802 Almonds  
room for greeting on back



19923 Dukkah  
DK-UK-DE



19961 True Cinnamon  
DK-UK-DE



19962 Salts  
DK



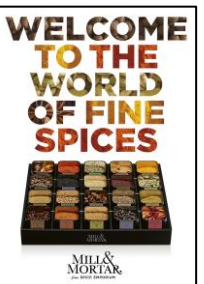
19975 Salt of Hearts  
DK-UK-DE



19977 Latte Spices  
DK-UK-DE



19957 Gløgg  
DK-UK-DE



19951 Greeting card  
(blank back)



19974 Cake Factor  
DK



19924 Profile Brochure (A6)  
UK-DE



Catalogue: Only E-version  
DK-UK-DE

Findes også som A2 plakat/Also as A2 poster/Auch als A2 Plakat





# MILL & MORTAR.

*fine* SPICE EMPORIUM

The Mill & Mortar Trading Company . Staktoften 22 C . 2950 Vedbæk . Denmark  
Phone: +45 2969 6910 . Skype: Millmortar . Email: [business@millmortar.com](mailto:business@millmortar.com)

[www.millmortar.com](http://www.millmortar.com)