

MILL & MORTAR.

fine SPICE EMPORIUM



MILL & MORTAR.

Weet je hoe sterk de kwaliteit van kruiden en specerijen kan verschillen? Heb je enig idee waar je specerijen vandaan komen, waar ze worden geoogst en hoe deze worden verwerkt?

En weet je welke uitzonderlijke smaak-ervaring je te wachten staat bij het kiezen van iets écht goed?

In de afgelopen jaren kenden we verschillende ontdekkingsgolven van hoge kwaliteitsproducten binnen de wereld van de koffie, thee en zouten.

Nu is eindelijk de fijne wereld van de smaakmakers aan de beurt!

Mill & Mortar werd opgericht om het vuur aan de schenen te leggen van de klassieke kruiden- en specerijenmerken.

Samen maken we
het verschil!



WAAROM MILL & MORTAR?

Enkel **biologische**
kruiden en specerijen

Handmatige oogst en
sortering om
onzuiverheden te
voorkomen

Onze boeren
ontvangen al een deel
van opbrengst nog
vóór ze oogsten
#FairTrade



Optimaal **behoud van**
aroma's door lucht- en
lichtledige verpakking

Géén toevoegingen
van zouten of suikers
om de prijs te drukken
#CleanLabel



DUURZAME HANDEL

EEN BEWUSTE KEUZE

WE KOPEN DE MEESTE VAN ONZE SPECERIJEN RECHTSTREEKS BIJ ONAFHANKELIJKE LANDBOUWCOÖPERATIEVEN UIT SRI LANKA. WAT MAAKT HUN SPECERIJEN ZO BIJZONDER?

Duurzaam gebruik van landbouwgronden

De boeren waarmee we samenwerken hebben een duidelijke passie voor hun grond. Ze verbouwen deze volgens het **'Kandyan Forest Garden'**-principe. Dit betekent dat elke boer een groot aantal verschillende specerijen, planten en bomen cultiveert en er enkel gebruik wordt gemaakt van **natuurlijke bemesting en ongediertebestrijding**. Dit alles maakt dat de forest garden floreert en de bodem vruchtbaar blijft. Deze pure vorm van landbewerking draagt bij tot een duurzaam en ecologisch landgebruik.

Biologische specerijen hebben een **beter en sterkere smaak** wanneer hun essentiële oliën op natuurlijke manier ontwikkelen, dus zonder het gebruik van artificiële meststoffen.



Hoge kwaliteit als drijfveer

We betalen de boeren 30 tot 100 % meer dan de gemiddelde wereldmarktprijs. Een deel van deze premie gaat naar opleidingen en het verbeteren van de arbeidsomstandigheden. **Onze boeren ontvangen bovendien vóór ze oogsten al een deel van hun opbrengst.** Zo kunnen ze zich concentreren op hun gewassen, zonder te worden verleid deze te moeten oogsten en verkopen uit geldnood, nog voordat ze volledig zijn volgroeid.

BASIS KRUIDEN EN SPECERIJEN

Het assortiment van Mill & Mortar bevat meer dan 30 pure kruiden en specerijen zodat je thuis de heerlijkste gerechten op tafel kan toveren.

De meeste van de kruiden en specerijen zijn afkomstig van landbouw-coöperatieven uit Sri Lanka die kleine, biologische forest gardens bewerken. Dit resulteert in specerijen van een uitstekende kwaliteit.

Onze paprika's en saffraan zijn dan weer afkomstig van de prachtige landbouwwelden uit Spanje.

Hiernaast vind je het volledig overzicht van ons assortiment terug.





Basilicum
Cayenne peper
Chili (chipotle, jalapeño en **Pul Biber**)
Citroentijm
Dragon
Gember
Herbes de la Mer
Herbes de Provence
Jeneverbes
Kaneel (volledig en gemalen)
Kardemom (volledig en gemalen)
Karwijzaad
Komijn
Korianderzaad
Kruidnagel
Kurkuma
Laurierbladen
Mosterdzaad (bruin en geel)
Nootmuskaat
Marjolein
Oregano
Paprika (zoet, gerookt en heet)
Piment
Piment d'Espelette
Rozemarijn
Saffraan 'La Rosera'
Steranijs
Sumak
Tijm
Venkelzaad
Zoethoutpoeder
Zwarte komijn

Nieuw

Nieuw



ZOUT EN PEPER

Onze **zoutvlokken** worden met de hand gewonnen uit ondergrondse bronnen in Alicante (Spanje), waar de traditie terug gaat tot de middeleeuwen. Dit is de plaats waar we inspiratie vinden om de zouten op smaak te brengen met mineralen en kruiden uit de directe omgeving van de bronnen.

Het assortiment bestaat uit klassieke, zwarte en gerookte zoutvlokken, alsook zoutvlokken geïnfuseerd met rode wijn of citrusolie. Het zout met eekhoorntjesbrood geeft je gerechten een aardse toets terwijl de zoutvlokken met zeewier heerlijk zijn bij sushi, warme vis en brood. Het nieuwe Rose Salt, een rode wijn zout met rozemarijn en rozenknoppen, smaakt heerlijk bij lam, kip en kalfsvlees.

De knapperige zoutvlokken zijn de perfecte finishing touch voor al je gerechten. Of plaats het zout op tafel zodat je gasten naar eigen smaak enkele vlokken kunnen toevoegen, met de hand of de molen.

Pepers. Hiermee begon ons verhaal negen jaar geleden. We gebruiken dagelijks peper in onze keuken maar erg vaak is de kwaliteit ondermaats. Daarom verzamelden we 's werelds meest exclusieve pepers. Elk met hun eigen smakenpalet en karakter. Het assortiment bestaat zowel uit witte, roze als zwarte peper.



SALT OF HEARTS

Zout, wie houdt er niet van? Onderzoek heeft echter uitgewezen dat de meeste onder ons te veel zout gebruiken. In deze wetenschap vindt [Salt of Hearts](#) z'n oorsprong. Een natuurlijke smaakversterker met slechts 15% zout. **Minder zout, meer smaak!**

Voor deze blend werken we samen met de Deense chef en voedingsconsultant Rasmus Bredal die op basis van neuro-gastronomische principes zowel de maag als de hersenen tevreden stelt. Door de andere basissmaken – zuur, zoet, bitter, umami en ‘pikant’ – te versterken en perfect uit te balanceren, hoeft maar weinig zout worden toegevoegd om de smaak van een gerecht naar een hoger niveau te tillen.

[Salt of Hearts](#) is een 100% natuurlijke en biologische blend op basis van slechts 15% zout, sumak, geroosterde sesamzaden, koriander, suiker, zeewier, gedroogde paddestoelen en een snuifje peper.

Gebruik deze blend in plaats van regulier zout om vlees, vis, groenten en eieren op smaak te brengen.

[Salt of Hearts](#) voelt aan zoals regulier zout, zowel tussen de vingertoppen als op de tong.

TWEEVOUDIGE WINNAAR

Tijdens **Horeca Expo 2017** (Gent) werd [Salt of Hearts](#) verkozen als meest innovatief nieuw product op de Belgische markt.

Ook tijdens **Tavola 2018** (Kortrijk) vielen we in de prijzen. [Salt of Hearts](#) sleepte de eerste nominatie van de categorie ‘Delicatessen’ in de wacht.

LESS SALT

.....

MORE TASTE

SALT
♥ F
HEARTS

HORECA
EXPO 2017

2018
Gouden
Tavola
1ste nominatie





FUSION



De FUSION serie bestaat uit 18 gebruiksklare kruidenmixen die nieuwe smaaksensaties geven aan je dagelijkse gerechten. Je vindt er zowel de klassiekers als unieke, nieuwe smaakcombinaties.

De blends bevatten **geen toegevoegde zouten, gluten of andere additieven**. Je haalt dus enkel de pure specerijen in huis!

Met de FUSION mixen til je in een handomdraai je gerechten naar een hoger niveau.

Gebruik de FUSIONS om je groenten en vlees op smaak te brengen, voor je favoriete stoofpotje, op de barbecue, in marinades, dressings, ...



Mermaid's Bite

Een frisse blend op basis van munt, citrusvruchten, venkel, koriander en zeewier.

Geeft een frisse smaak aan vis en slaatjes.





Flaming Dust

De beste keuze voor het grillen van vis en rood vlees. Deze blend bestaat uit venkel, zoethout, steranijs en een pittige toets van chili, gerookte paprika en gember.

Smokey Sally

Een krachtige rode kruidenmix op basis van gerookte paprika. Geeft een bijzondere, gegrilde smaak aan je gerechten. Ideaal bij wit vlees of om marinades te bereiden.



Asani Bahrat

Exotische blend van warme specerijen en kruiden geïnspireerd op de Noord-Afrikaanse keuken. Fantastisch bij lam, gevogelte en groenten.

Tandoori

Het Oosters mystieke met een twist. Mix deze blend met yoghurt voor een eenvoudige maar o zo lekkere vis- of vleesmarinade. Of gebruik als basis van een saus. Hemels bij kip.



Karl Otto

De kern van deze oogstrelende blend bestaat uit eekhoorntjesbrood afgewerkt met een toets van look, peterselie en korenbloem. Ideaal voor risotto's en sauzen.



Rasta Pasta

Een pittige blend die z'n oorsprong vindt in de caribische keuken. Heerlijk in pasta, noodles, rijst en sauzen.





Ras el Hanout

Marokkaans geïnspireerde blend op basis van pittige kruiden, afgewerkt met roze bloemblaadjes en lavendel. Geeft een heerlijk aroma aan lam, couscous, stoofschotels en tagines.

Colombo Curry

Pittige, traditionele curry voor het maken van al je favoriete curry gerechten. De intens gele kleur verraadt de heerlijke overvloed aan kurkuma. De juiste keuze voor het maken van kip curry.



Kandyan Curry

Deze 'pinkje omhoog' curry is smaakvol en verfijnd. Dé keuze voor het bereiden van oosterse specialiteiten. Uitmuntend als basis van een pittige dressing of mayonaise.

Gringo

"Talk to the taco 'cause the face don't want to hear it anymore". Gebruik deze blend voor het kruiden van taco's, tortilla's en wraps. Of als basis van een salsa of sladressing.



Five Spice

Eén van de meest populaire specerijen uit de traditionele Aziatische keuken. Gebruik bij magere vlees- en wokgerechten. Ook heerlijk als basis voor een marinade met gember en soya.



Happy Roots

Maak je groenten blij met deze blend op basis van lookpoeder, rozemarijn, sesam en chili.
Voor alle groente- en aardappelgerechten.





Cabbage Karma

Een elegante melange ontwikkeld voor kool- en groentegerechten. Bestaat uit venkel, sumak, zwarte peper, citroentijm en koriander geïnfuseerd met het extract van sinaasappel.

Garam Masala

Hartige blend boordevol aroma's. Gebruik puur of in combinatie met andere specerijen in de meeste Indische gerechten. Meng met yoghurt en sinaasappel voor een lekker kruidig dessert.



Wood Witch

Blend op basis van verpulverde laurierbladen, roze peper, rozemarijn en kruidnagel. Perfect voor winterse gerechten zoals wild- en vleesgebraad.

Rose Harissa

Noord-Afrikaanse chili rub die bestaat uit drie soorten chili met een toets van venkel, komijn, koriander, kaneel en rozenblaadjes. Gebruik als basis van een soep of stoofpotje. Heerlijk bij gefrituurde of gebakken groenten.



Nieuw

Nieuw



Za'atar

De ultieme klassieker van de Midden-Oosterse keuken die erg snel aan populariteit wint. Geeft flair aan de meest eenvoudige gerechten. Probeer zeker bij salades, tomaten, eieren, hummus en kip.

LATTE SPICES

We ontwikkelden 2 biologische kruidenblends boordevol pittige warmte. Voeg de Latte Spices toe aan je favoriete koffiebereiding. Niet echt fan van koffie? No panic! **De kruidenblends komen namelijk ook fantastisch tot hun recht in melk** (ook lactosevrije versies zoals kokos-, soja- en amandel-melk), **chocolademelk en (ijs)thee**.

Klop de kruidenblend samen met de melk op vooraleer je deze toevoegt aan de koffie. Of voeg een lepel van de Latte Spices toe aan versgemalen koffie. Of schep rechtstreeks een lepel in de kop. Besprenkel net voor het serveren een snuifje Latte Spice op je melkschuim voor de ultieme, instagramwaardige koffie.

De Latte Spices bevatten **geen suiker, melkpoeder of andere additieven!**

Dosering: afhankelijk van smaak, een vierde tot een volledige koffielepel per dl melk.

Cinnamon Latte – Voor een koffie met een extra verwarmende twist. Een blend waar echte kaneel centraal staat. Verder bevat de blend gember, nootmuskaat en een pittige toets van chili. Probeer zeker ook met melk of chocolademelk.

Turmeric Latte – De bijzonder krachtige smaak van kurkuma, gebalanceerd met echte kaneel, gember, kardemom en zwarte peper. We haalden de mosterd ... euh... kurkuma bij de Sri Lankanen waar **Golden Milk** al eeuwen deel uitmaakt van hun dagelijks voedingspatroon.





NUTTY SNACKS

Enkel het beste is goed genoeg. Daarom kiezen we enkel voor biologische amandelen van Europese oorsprong (Spanje & Italië). Deze brengen we op smaak met kruiden, zeezout en honing.

De amandelen zijn heerlijk om van te genieten bij het aperitief of om een salade te pimpen. Of verwerk ze in een gezond ontbijt. Hak de amandelen in grove stukken voor die extra touch aan je desserts.

Ook *on-the-go* kan je van de amandelen genieten. *Easy peasy!*

Beschikbaar in 6 verschillende smaken: honing, truffel, rozemarijn, gezouten karamel, zeezout en gerookt op eikenhout.







DUKKA KATI

DUKKAH

Dukkah is als een volmaakt huwelijk tussen de twee kernproducten van Mill & Mortar: specerijen en amandelen.

De mix vindt zijn oorsprong bij de woestijnnomaden uit Egypte. **Dukkah is pittig, zoet, zout en knapperig** en bestaat uit noten, zaden, specerijen en kruiden afgewerkt met een snuifje zout en suiker.

Volgens de traditie wordt brood - verse sneden, broodstengels of geroosterd brood - ondergedompeld in Dukkah olie en vervolgens in de Dukkah kruidenmix.

Het kan ook op de heden-daagse manier: snij wortel, komkommer, asperges en radijzen in hapklare stukken en presenteer op verschillende schaaltes naast de Dukkah olie en Dukkah mix.

Groene Dukkah is een mix op basis van gemalen amandelen, venkel en zwart sesamzaden.

Rode Dukkah is een mix op basis van gemalen amandelen, zoete en gerookte paprika, komijn, koriander en witte sesamzaden.





CAKE STUFF

De kleine extra's om desserts en andere zoete bereidingen mee af te werken.

Met deze ruime selectie van goud-, zilver- en bronspoeder, intens kleurende bessenpoeders, gevriesdroogde bessen en biologische, Spaanse pistachenoten wordt elk dessert een streling voor alle zintuigen.

Gebruik de Cake Stuff als decoratie op chocolaatjes, pralines, (cup)cakes, taarten, ijs, macarons, ...



MIXOLOGY

Mixology verwijst naar de kunst van het maken van cocktails. Het begint bij het kiezen van de juiste spirit, het maken van bijpassende siropen en het mixen van de ingrediënten. Als kers op de taart komt de afwerking met de passende **botanicals**.

Je kan ervoor kiezen om een smaak uit het smaakprofiel van de spirit te versterken of een nieuwe toets toe te voegen.

Kies voor klassiekers zoals **jeneverbes**, **steranijs**, **roze peper** of **allspice**. Of ga voor verfrissende smaken als **hibiscus** en **duindoornbes**. Op zoek naar een florale toets? Gebruik dan **rozenknoppen**.

De botanicals zijn tevens beschikbaar in twee **geschenksets** met telkens 3 verschillende soorten per box. De stijlvolle hoes van de set maakt dat deze zowel op de boekenplank als bartafel schittert. Op de achterflap van 'het boek' vind je advies over het combineren van de verschillende botanicals.





1001 FOOD STORIES

Met de nieuwste lijn van Mill & Mortar ben je klaar om de hipste gerechten op tafel te toveren. Geïnspireerd door topchef **Yotam Ottolenghi** zijn deze blends alles wat je nodig hebt om de **Noord-Afrikaanse en Midden-Oosterse keukens** te ontdekken.

Kleurrijke keukens vol smaak die onze harten zullen veroveren. '1001 Food Stories' vertrekt uit het idee dat - eens uitgerust met deze kruiden en specerijen - de Midden-Oosterse keuken aan je voeten ligt. Ze bevatten alles wat je nodig hebt voor het bereiden van budgetvriendelijk, aantrekkelijk maar vooral smaakvol eten. Voor dagdagelijkse kookpartijen én bijzondere gelegenheden.

"Once upon a time" is nu. Misschien kunnen we samen schrijven aan '1001 Food Stories' die betoveren en begeistern, net zoals Scheherazade deed wanneer ze de koning vertelde over de verhalen van de Duizend-en-Een Nacht.





ONTDEK DIT RECEPT EN TIENTALLEN
ANDERE OP WWW.MILLMORTAR.BE EN
KLIK DOOR NAAR ONZE BLOG

WELCOME TO THE WORLD OF FINE SPICES



Mill & Mortar brengt eerlijke, biologische
kruiden en specerijen van de hoogste kwaliteit.

Vraag ernaar in de speciaalzaak bij jou in de buurt
of vind verkooppunten op www.millmortar.be.

Mill & Mortar wordt verdeeld door Camellia S bv
Liebaardstraat 85, 8792 Waregem
E info@camellia-s.be - T (+32) 478 392 275