

Mill & Mortar



Kwalitatieve specerijen

Bij Mill & Mortar draait alles om **pure smaken** en **eerlijke handel**. De biologische kruiden en specerijen komen rechtstreeks van kleine, onafhankelijke boeren. Geen toevoegingen of vulmiddelen. Enkel puur natuur. En dat proef je meteen. Mill & Mortar brengt **single estate kruiden**: rechtstreeks van het veld, zonder omwegen.

Elk blikje zit barstensvol intense aroma's die je meenemen naar **alle keukens ter wereld**, van West tot Oost. Welk smakelijk avontuur ga jij als eerste aan?

Scan en ontdek >>
Mill & Mortar



Waarom Mill & Mortar?

100% biologisch - Puur natuur.

Eerlijk & duurzaam - Eerlijke handel met respect voor mens, dier en omgeving.

Superieure kwaliteit - Intense smaakmakers van een ongezien niveau.

MILL & MORTAR.



Dagelijks gebruik

per st. of 9st./colli

Double Garlic Pepper

Steak & sauzen

Multi-inzetbare mix op basis van look en peper.



Seven Pepper Crush

Allrounder

Blend van zeven uitzonderlijke pepervariëteiten.



Karl Otto

Risotto & sauzen

Heerlijk bij alle champignon-bereidingen.



Gringo

Taco, tortilla, wrap

Pittige, Mexicaanse smaakmaker.



Herbes de Provence

Mediterraans

Geeft frisheid aan vlees, marinades en groenten.



Cajun Soul

Kip & groenten

Brengt diepgang naar elk gerecht in jouw keuken.



Triple Lemon Pepper

Groenten & kip

Geeft een zalig frisse toets aan elk gerecht.



Happy Roots

Groenten

Zowel bij koude als warme groenten subliem.



Rasta Pasta

Pasta, rijst, noodles

De blend voor alle pastagerechten. Hemels in een kokossausje.



Kruidenmix

Vlees & vis

per st. of 9st./colli

Flaming Dust

Rood vlees

De beste keuze voor het grillen van vlees.



Mermaid's Bite

Vis & salade

Verfrissende blend met o.a. munt en zeewier.



Smokey Sally

Kip & marinade

Brengt de typerende smaak van gerookte paprika.



Groenten

per st. of 9st./colli

Cabbage Karma

Kool & groenten

Unieke blend van o.a. venkel, sumak en koriander.



Hey Falafel

Falafel & tofu

Geniale mix voor alle vegetarische gerechten.



Dessert

per st. of 9st./colli

Cake Factor

Nagerechten

Blend op basis van kaneel, gember en steranijs.



Kruidenmix

Midden-Oosters

per st. of 9st./colli

Bahrat Asani

Lam & gevogelte
Noord-Afrikaanse
mix van warme
specerijen.

**Ras El Hanout**

Tajine & couscous
Marokkaanse blend
met florale toetsen.

**Za'atar**

Salade, ei, kip
Geeft flair aan de
meest eenvoudige
gerechten.

**Rose Harissa**

Soep & stoofpot
Noord-Afrikaanse
chili rub. Perfect
voor harissasaus.

**Shawarma Hack**

Lam, kip, kalkoen
Aromatische
Midden-Oosterse
kruidenmix.

**Tandoori**

Kip & marinade
Oosterse
klassieker met
een frisse twist.



Mill & Mortar

Kruidenmix

Aziatisch

per st. of 9st./colli

Colombo Curry

Klassieke curry
De juiste keuze voor
het maken van kip-
curry.

**Vadouvan Curry**

Milde curry met ui
De unieke balans
tussen Franse en
Indische keuken.

**Five Spice**

Gevogelte & wok
Een van de meest
populaire Azia-
tische kruiden.

**Kandyan Curry**

Oosterse keuken
Verfijnde curry
voor oosterse
specialiteiten.

**Garam Masala**

Vlees & groenten
De absolute toppe
voor Indische
gerechten.



Specerijen

per st. of 9st./colli

Allspice / Piment

De smaak van kaneel, kruidnagel en nootmuskaat in één.



Gember

Voor gebak, marinades en sauzen.



Jeneverbes

Wild geplukte bessen voor vlees en sauzen.



Korianderzaad

Vaak gebruikt in Oosterse gerechten.



Kurkuma

Gezonde, goudgele specerij die de smaak van andere bindt.



Kaneel Gemalen en stokjes

Voor zoete en hartige bereidingen.



Bruin mosterdzaad

Voor mosterdsaus en het inleggen van groenten.



Ingelegde citroen

Frisse citroensmaak maar zonder de aciditeit.



Komijn

Onmisbaar in de Aziatische en Midden-Oosterse keuken.



Kruidnagel

De smaakmaker voor wild, stoofgerechten en rode kool.



Kaneel ALBA stokjes

Kaneelstokjes van een uitzonderlijke kwaliteit.



Specerijen

per st. of 9st./colli

Kardemom gemalen

Heerlijk in Indiase curry's en desserts.



Look granulaat

Onmisbaar in elke keuken. Altijd perfect gedoseerd.



Nootmuskaat & foelie

Onmisbaar in sauzen en stoofpotjes.



steranijs

Voor gebak, stoofvlees en sauzen.



venkelzaad

Vaak gebruikte specerij in de Mediterraanse en Aziatische keuken.



Kardemom volledig

De koningin van alle specerijen.



Nigellazaad / zwarte komijn

Fantastisch bij brood, vis- en groentegerechten.



Saffraan 'La Rosera'

De exclusieve smaakmaker voor vis, sauzen en desserts.



sumak

Frisse, citrusachtige smaak voor vinaigrettes en dips.



Zwarte look

Geniale umami-smaak voor groenten, pasta's en marinades.



Chili & Paprika

per st. of 9st./colli

Aleppo Chili /
Chili Pul Biber

Erg milde chili.
Wordt vaak ge-
bruikt als tafel-
specerij.



chipotle chili

Mexicaanse,
gerookte chili met
fruitige toetsen.

Paprika
zoet

Intens, dieprood
paprikapoeder uit
Murcia.

Paprika
Gerookt heet

Pittige Spaanse
peper, gerookt
op berkenhout.



Cayennepeper

Scherpe Spaanse
peper, onmisbaar
in elke keuken.



Jalapeño chili

Mexicaanse,
medium hete chili
met zoete toets.

Paprika
Gerookt zoet

Op berkenhout
gerookt. Ook ge-
kend als 'pimenton
de la Vera'.



Frisse Kruiden

per st. of 9st./colli

Citroentijm

Frisse smaak voor
vis en salades.



Marjolein

Heerlijk met
tomaat, zowel in
warme als koude
gerechten.



Rozemarijn

Gaat hand in hand
met lam, kip en
aardappelen.



Dragon

Fantastisch bij
gevogelte en vis.



Oregano

De meest
gebruikte smaak-
maker van de
Franse keuken.



Tijm

Klassieker bij
vlees, vis en
groenten.



Pepers

per st. of 9st./colli

Zwarte peper
Thysmada

Aromatische klas-
sieke zwarte peper
uit Sri Lanka.



Zwarte peper
Sre Ambel

Colombiaanse
peper. Fantastisch
bij vlees en
gevogelte.



Witte peper
Thysmada

Intense witte peper
uit Sri Lanka.



Witte peper
Gerookt

De rokerige onder-
toon is heerlijk bij
vis en groenten.



Groene peper
Malabar

Deze gevries-
droogde peper is
de keuze voor een
pepersaus.



Rode peper
Kampot

Zoete peper met
een fruitig aroma
voor rood vlees,
wild en gevogelte.



Roze peper
Curepipe

zachte peper met
florale toets. Ge-
bruik bij vis, kaas
en desserts.



Lange peper
Sumatra

Brengt pit samen
met zoete toetsen
van kaneel.



Zouten

per st. of 9st./colli

Pyramide zout

Grote zoutvlokken
in piramide vorm.



Gerookt zout

Op eik gerookt.
Heerlijk in de
veganistische
keuken.



Porcini zout

Topper met eek-
hoorntjesbrood.
Subliem bij pasta,
soep en risotto.



Citrus zout

Fantastisch bij
groenten en vis.



Rode wijn zout

Zout met Priorat
rode wijn, heerlijk
bij rood vlees.



Zwart zout

Contrasteert mooi
tegen witte vis,
eieren en groenten.



Extra bijzonder

per st. of 9st./colli

Salt of hearts

Vervang je klassiek
zout door een
gezondere mix.



Rose salt

Fantastisch op
vlees, favoriet
in de Midden-
Oosterse keuken.



Minder zout, meer smaak! Deze
100% natuurlijke mix brengt de
smaak van zout terwijl de blend
zelf maar 15% zout bevat. Lekker
en goed voor het hart.

Dit is de ultieme mix van zout en
kruiden. Zout geïnfuseerd met rode
wijn, getint met rozemarijn,
rozenknoppen, lavendel en chili.

Vanille

per st. of 9st./colli

Vanillestokje (1st.)

Geeft een onvergelykbare smaak aan je gerechten.



Vanillestokjes (3st.)

Vanille uit Uganda met een sublieme kwaliteit.



Vanillepoeder

Doseer altijd de perfecte hoeveelheid vanille.



Dukkah

per st. of 9st./colli

Groene Dukkah

Als aperitief of krokant korstje op vis.



Rode Dukkah

Als aperitief of om kip extra smaak te geven.



Latte spices

per st. of 9st./colli

Kaneel Latte

Voor een extra verwarmende koffie of (chocolade)melk.



Kurkuma Latte

Kruidenmix voor het bereiden van de ultieme 'golden milk'.



Taartdecoratie

per st. of 9st./colli

Glanspoeder brons

Geeft je desserts een feestelijke, moderne look.



Glanspoeder roze

Geeft een sfeervolle roze toets aan je (zoete) bereidingen.



Sinaasappelschil

Hemels in combinatie met chocolade.



Glanspoeder goud

Het poeder dat alle gerechten doet schitteren.



Salade de Fleurs

Trio van kleurrijke korenbloemblaadjes.



Botanicals

per st. of 9st./colli

Hibiscus

Geeft een zure toets en elegant roze kleur aan dranken.



Rozenknoppen

Voor een feestelijke, florale toets.



Amandelen

per st. of 10st./colli

2 zoute smaken

Amandelen met zeezout

Amandelen met rozemarijn en zeezout



Zoete smaak

Amandelen met honing en zeezout



Gift boxes

per st. of 4st./coll

Spice Blends of the World

3 mixen die de keukens van het Westen, Oosten en Midden-Oosten smaak geven.



Veggie Lover

Deze 3 blends tillen elk groentengerecht naar nieuwe hoogtes.



Pasta Passion

Een must voor alle pasta-lovers: een verrassende twist voor elke pasta.



Grill Champions

De bestverkopende BBQ-blends voor vlees, vis en groenten.



Finishing salts

Werk vlees, vis, groenten en eieren in stijl af met deze 3 afwerkingszouten.



Latte spices

3 kruidige smaakmakers voor thee, koffie en (chocolade)melk.



Hotter Than Hot

Pittig trio van de meest geliefde chilipepers. Heet, heter, heetst.



Bestsellers

De 6 best verkopende Mill & Mortar blends.



Lege geschenkboxen

per st.

Gift Box 3 tins

Stevige kartonnen box met magnetisch deksel.



Gift Box 6 tins

Geschenkbox met magnetisch deksel.



Spice Chest 6 tins

Luxueuze kruidenkist met ruimte voor 6 blikken.



Spice Chest 12 tins

Luxueuze kruidenkist met ruimte voor 12 blikken.



Spice Chest 24 tins

Luxueuze kruidenkist met ruimte voor 24 blikken.



POS materiaal

per st.

Receptkaarten A6

Inspireer met A6 receptenkaarten. Bestel gratis mee bij elke bestelling.



Kaartenhouder A6

Houder voor A6 receptkaarten.



Mini catalogus A5

Geeft een overzicht van het volledige Mill & Mortar assortiment.

