

alle Sorten €8,5.-



Die Knackigkeit von milden Haselnüssen vermählt sich mit der säuerlichen Süße von reifen Äpfeln.



Diese Mischung erobert alles! Fruchtiger roter Paprika ist der Beginn am Gaumen, danach von Schärfe gefordert erreichen wir ein süßlich-feuriges Stadium aber bald einen harmonischer Ausklang.



Die Harmonie zwischen Senf und Süsse, balanciert mit zarter Säure und dem feinen Aroma der Dille. Ergänzt mit der angenehmen Sämigkeit des nussigen Rapsöls.



Schon beim ersten Bissen erkennt man die Vielfalt an Aromen. Der zarte Biss, der an echten Kaviar erinnert, das harmonische Geschmacksbild der alten Würz- und Heilpflanze Senf sowie die ausgewogenen Aromen und die ausbalancierte Säure bieten ein einzigartiges Genusserlebnis mit vielen, vielen Einsatzmöglichkeiten.



Weisswurstsenf

Bild folgt



Unser bekannter Gewürzsenf in neuem Kleid. Klassische mediterrane Gewürze und ein Hauch Lavendel sind die Komponenten. Diesen Senf verwenden sie in der Küche als ihr persönliches Geheimnis. Sehr intensiv und würzig bleibt er lange am Gaumen.

Köstliche Zutaten wie Kürbiskerne, Äpfel, Kren, Waldhonig und Natursalz ergeben eine gelungene Komposition. Angenehm spürbar ist das Aroma und der Geschmack von frischem Kren. Ein leichter Biss von Kürbiskernen, die Fruchtigkeit von Äpfeln gepaart mit der malzigen Süße von Waldhonig machen ihn zum Allrounder in unserem Sortiment!



Unsere freundliche Antwort auf diverse „Weißwurstsenf“. Mit seinem schönen Säurerückgrat wird dieser Senf nie langweilig. Sein Spiel mit malziger Waldhonigsüße und der grobkörnigen Textur macht ihn vielseitig einsetzbar.

Wer seinen asiatischen Grillgerichten, den Salatmarinaden, Mayonnaisen oder Wokgerichten das pikante "gewisse Etwas" verleihen möchte, hat hier den richtigen Senf für sich gefunden! Einer unser Raffiniertesten!

Mit seinen Zutaten Knoblauch, Pfeffer und vor allem dem geräuchertem Natursalz der wahre Begleiter bei allen Grillparties. Paprika gibt ihm die schöne Farbe. Beim Kochen immer erst zum Schluss vor dem Servieren untermengen.