



Georgsenf »Sarepta«

Senfmühle Jörg Hündorf

Puristisch scharfe und geschmacklich ungewohnt charaktervolle Senfspezialität. Sortenrein aus biologisch angebauter Thüringer Sarepta-Senfsaat (*Brassica Juncea*) handwerklich auf Thüringer Granitmühlstein vermahlen und zusammen mit Wasser, Branntweinessig, Hallore-Siedesalz und Gewürzen zu einem Senf-Erlebnis verarbeitet, das geschmacklich interessant und eigenwillig ausfällt. In der Schärfe prononciert, aber angenehm ausgeglichen und harmonisch.

Würzt deftige regionale Wurstwaren und Gegrilltes perfekt und sorgt in der Vinaigrette für dezent scharfe Akzente und charaktervolle Geschmacksnuancen. Pur auf exzellentem Sauerteig-Roggenbrot, mit guter Butter bestrichen, macht er Senf-Afficionados willenlos glücklich. Mal ausprobieren, und schon feiert das gute alte Senfbrot fröhliche Renaissance.

Hinweis: Die Abbildung entspricht nicht den Tatsachen. Dieser Senf kommt im 160g-Glas

160 g-Glas

5,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ317



www.weinhalle.de