

Johnny's sennep grovsterk 500 g

Klassisk sennep av grov type med tydelige innslag av sennepsfrø. En sennep med intensive toner av tørkede frukter, fiken og dadler. Har en lang og balansert ettersmak.

Historien bak Johnny`s sennep går tilbake til slutten av 80-tallet hvor Johnny en karismatisk selger som reiste rundt med bilen fullastet av sild, og leverte direkte til butikkene. Han fylte selv opp hyllene med produktene sine, og bygget sterke relasjoner til kundene sine.Men da konkurransen ble tøffere, bestemte Johnny seg for å skifte retning. Han kjøpte en liten sennepsfabrikk i hjembyen Söderhamn og begynte å lage Johnny's hjemmelagde sennep. Med sin unike oppskrift tok suksessen ikke lang tid – salget skjøt i været, og etterspørselen ble større enn Johnny klarte å håndtere alene.Da Johnny gikk av med pensjon, overlot han den voksende virksomheten til Kavli, som med lidenskap og respekt har ivaretatt de originale oppskriftene og produksjonsmetodene. I dag produseres Johnny' s sennep i flere smaker i Eslöv i Skåne, og merkevaren er kjent for sin kule stil og kreative smakskombinasjoner.

Produktnummer	515280
EPD-nummer	6659221
Antall i kartong	6

* 6 6 5 9 2 2 1 *

Klassisk sennep av grov type med tydelige innslag av sennepsfrø. En allsidig ingrediens som kan brukes på mange måter i matlaging. Perfekt som tilbehør til pølser, hamburgere, skinkeretter og røkte kjøttprodukter. Brukes ofte på smørbrød eller som pålegg på rugbrød for ekstra smak. En nøkkelkomponent i kremede sauser, spesielt til kjøttretter som biff eller kylling. Utmerket i marinader for både kjøtt og fisk, da sennepen tilfører mye smak. Brukes som base i vinaigretter og dressinger, gjerne blandet med honning, eddik og olje. Gir en kraftig og balansert smak til grønnsaksalater.

Smaken er rik og fyldig, med intense toner av tørket frukt, fiken og dadler. Konsistensen er tykk og kompleks, med en vedvarende tilstedeværelse av sennepsfrøene og har en gylden farge.