



Inderøy 64° Nord søt & fyldig sennep 295 g

Inderøy 64° Nord søt og fyldig sennep fra Berg Gård, Trøndelag, har en velbalansert sødme og fyldig konsistens. Sennepen gir en rund og harmonisk smak som hever pølser, grill og kjøttretter, marinader og sauser. Berg Gård er først i Norge til å bruke norske sennepsfrø i sine produkter.

Inderøy 64° Nord holder til i vakkert kulturlandskap på Berg Gård i Inderøy, Trøndelag. Berg gård er Kirsti Farbu og Svein Berfjord, og deres tre barn Jørgen, Petter og Vebjørn. De kommer opprinnelig fra Mosjøen, og kjøpte Berg Øvre på Inderøy i 1987. Siden den gang har de brukt det meste av tid og ressurser på å bygge opp og restaurere gården. De har bygget nygammelt flerbrukshus med slakteri, gårdsmatkjøkken, landhandel og spisested. I tillegg har de drevet omfattende kulturlandskapspleie og nydyrking, med en allsidig produksjon for å utnytte alle gårdens ressurser. Berg Gård er først i Norge til å dyrke brune og gule sennepsfrø. Det dyrkes også rapsfrø på omliggende arealer og flere typer akevitter.

| | |
|-------------------------|---------|
| Produktnummer | 515290 |
| EPD-nummer | 6682157 |
| Antall i kartong | 6 |



Den søte og fyldig sennepen er ideell som tilbehør til pølser, grillmat og kjøtt. Den passer godt som en smakfull ingrediens i marinader eller sauser. Kommer i praktisk klemmeflaske for enkel og presis påføring. En selvfølgelighet på tur! Oppbevares uåpnet i romtemperatur, etter åpning, lagres den svalt eller kjølig.

Sennepen er en balansert kombinasjon av mild sødme og en lett krydret sennepbase med rund og delikat smak som ikke overvelder, som hever smaken på pølser og grillmat. Sennepen er et must for alle som setter pris på en søt og fyldig smaksopplevelse. Laget med kvalitetsingredienser fra Trøndelag, er denne et ideelt valg for dem som ønsker en autentisk og smakfull opplevelse.