

Inderøy 64° Nord pølsesennep 295 g

Pølsesennep fra Inderøy 64° Nord fra Berg Gård, Trøndelag, er en smakfull og krydret sennep som passer godt til pølser, grillmat og smørbrød. Den har en fin tekstur, balansert smaksbilde, med en mild syrlighet og lett krydret varme. 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	515291
EPD-nummer	6682835
Antall i kartong	6

* 6 6 8 2 8 3 5 *

Pølsesennep fra Inderøy 64° Nord er ideell som tilbehør til pølser og grillmat. Den passer også 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.

Pølsesennep fra Inderøy 64° Nord har en fin tekstur, og et balansert smaksbilde med en mild syrlighet og en lett krydret varme. Den kombinerer tradisjonell sennep med et hint av urter og krydder, noe som gir den en fyldig og smakfull profil. Sennepen er perfekt for å heve smaken på pølser og grillmat uten å være overveldende, og gir en frisk og appetittvekkende kontrast til de rike smakene i maten. Laget med kvalitetsingredienser fra Trøndelag, er denne et ideelt valg for dem som ønsker en autentisk og smakfull opplevelse.