

Inderøy 64° Nord sennepssaus m/dill 250 ml

Inderøy 64° Nord sennepssaus med dill fra Berg Gård, Trøndelag, gir måltidene et friskt og smakfullt løft. Denne klassiske kombinasjonen av fyldig sennep og dill passer utmerket til fisk, skalldyr, salater, kjøttretter og potetretter. 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	515292
EPD-nummer	6681019
Antall i kartong	8

6681019

Sennepssaus med dill er svært anvendelig og løfter smaken på mange retter. Den er perfekt som tilbehør til fisk, som gravlaks og røkt laks, samt skalldyr, potetretter og kjøtt. Sausen kan brukes som dressing til salater eller som en smaksrik topping på smørbrød og wraps. Den er også ideell som marinade eller dip. Oppbevares uåpnet i romtemperatur. Etter åpning, lagres den svalt eller kjølig.

Sennepssaus med dill er en smakfull saus laget av fyldig sennep, kaldpresset rapsolje og dill, inspirert av nordiske smaker. Sausen har en lett syrlighet som harmonerer med en subtil sødme, og dillens urteaktige toner gir en frisk og aromatisk avslutning. Den har en kremet konsistens som fremhever smaken av både fisk og grønnsaker uten å dominere.