

Inderøy 64° Nord honningsennep 250 ml

Inderøy 64° Nord honningsennep fra Berg Gård, Trøndelag, er en perfekt kombinasjon av søt honning og fyldig sennep, med mellomgrov struktur. Den balanserte smaken gjør den ideell til alt fra glasering, grill, marinader, salater og fisk. 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	515293
EPD-nummer	6682165
Antall i kartong	8

* 6 6 8 2 1 6 5 *

Honningsennepen er et utmerket tilbehør til kjøttretter, spekemat og grillmat, og gir en spennende sødme i marinader og glaze. Den kan også brukes til å lage smaksrike dressinger, sauser og dipper, eller som en søt og krydret topping til ost og brød. Oppbevares uåpnet i romtemperatur. Etter åpning, lagres den svalt eller kjølig. Inneholder honning, skal ikke gis til barn under 1 år.

Sennepen har en mellomgrov struktur og en perfekt balanse mellom sødmen fra honning og fylden fra sennep. Smaken er mild, men samtidig kompleks, med en harmonisk blanding av søtt og krydret. Bruken av lokalprodusert honning fra Trøndelag, gir en autentisk og naturlig sødme.