

Inderøy 64° Nord akevittsennep 250 ml

Inderøy 64° Nord Akevittsennep fra Berg Gård, Trøndelag, en blanding av lokale sennepsfrø og akevittens unike krydder. Velegnet til spekemat, pølser, kjøttretter, ribbe og pinnekjøtt. Bruk den som en smakfull ingrediens i marinader, dressinger eller 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	515294
EPD-nummer	6682173
Antall i kartong	8

* 6 6 8 2 1 7 3 *

Akevittsennepen er allsidig og løfter smaken på en rekke retter. Den passer perfekt som tilbehør til tradisjonelle julemåltider, som ribbe og pinnekjøtt, eller til spekemat, pølser og kjøttretter. Bruk den som en smakfull ingrediens i marinader, dressinger eller sauser for et krydret nordisk preg. Den fungerer også godt sammen med ost og brød for en enkel, men utsøkt smaksopplevelse. Oppbevares uåpnet i romtemperatur. Etter åpning, lagres den svalt eller kjølig.

Akevittsennep fra Inderøy 64° Nord er en mellomgrov sennep som byr på en balansert smak av kraftig sennep med subtile hint av akevittens krydder som karve, løvetann og granskudd. Den har en fyldig og kompleks profil som harmonerer godt med mange typer mat. Sennepen reflekterer kvalitet og tradisjon, inspirert av den rike matkulturen i Trøndelag.