

Inderøy 64° Nord julesennep 250 ml

Inderøy 64° Nord julesennep fra Berg Gård, Trøndelag, har en fyldig og krydret smak. En balansert kombinasjon av sennep, sødme og tradisjonelle julekrydder og mellomgrov tekstur. Velegnet til ribbe, medisterkaker, pølser, julepålegg og potetlefser. 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	515295
EPD-nummer	6682827
Antall i kartong	8

* 6 6 8 2 8 2 7 *

Julesennep fra Inderøy 64° Nord er perfekt til julemåltider som ribbe, medisterkaker, pølser, og gir en ekstra krydret smak til julepålegg og potetlefser. Den kan også brukes som en smakfull ingrediens i marinader, sauser eller som dip. Oppbevares uåpnet i romtemperatur. Etter åpning, lagres den svalt eller kjølig.

Julesennepen har en mellomgrov tekstur, fyldig og krydret smak med en balansert kombinasjon av sennep, sødme og tradisjonelle julekrydder som muskat og allehånde. Den har en mildt syrlig base som harmonerer godt med de varme krydderne, noe som gir en rik og aromatisk smak perfekt for julemat.