



(Utgått) Johnny's sennep original 480 g

Klassisk svensk sennep som byr på en fyldig konsistens, en intens aroma av grønne urter og en pikant syrlighet som løfter enhver rett. Passer perfekt til alt fra smakfulle pølser og varme smørbrød til marinering av fisk. En ekte smaksforsterker for både hverdagsmåltider og gourmetopplevelser.

Historien bak Johnny's sennep går tilbake til slutten av 80-tallet hvor Johnny en karismatisk selger som reiste rundt med bilen fullastet av sild, og leverte direkte til butikkene. Han fylte selv opp hyllene med produktene sine, og bygget sterke relasjoner til kundene sine. Men da konkurransen ble tøffere, bestemte Johnny seg for å skifte retning. Han kjøpte en liten sennepsfabrikk i hjembyen Söderhamn og begynte å lage Johnny's hjemmelagde sennep. Med sin unike oppskrift tok suksessen ikke lang tid – salget skjøt i været, og etterspørselen ble større enn Johnny klarte å håndtere alene. Da Johnny gikk av med pensjon, overlot han den voksende virksomheten til Kavli, som med lidenskap og respekt har ivarettatt de originale oppskriftene og produksjonsmetoden. I dag produseres Johnny's sennep i flere smaker i Eslöv i Skåne, og merkevaren er kjent for sin kule stil og kreative smaskombinasjoner.

Produktnummer	515282
EPD-nummer	6741979
Antall i kartong	6



Klassisk svensk sennep med en lys halmgul farge og fyldig konsistens. Duften byr på alt man forventer av en klassiker – frisk og intens aroma av grønne urter kombinert med en livlig syrlighet som smaksforsterker for både hverdagsmåltider og gourmetopplevelser. Denne sennepen er en selvsagt følgesvenn til smakfulle pølser, men den løfter også en varm sandwich som croque monsieur til nye høyder. Prøv den som marinade for fiskefilé, for eksempel gjørs, kveite eller tunfisk – la fisken trekke til seg de rike smakene i en time før du raskt steker den i olivenolje og lar den bli ferdig på lav varme i ovnen.

En ekte klassiker som gir dybde og karakter til både hverdagsretter og mer raffinerte måltider. Kraftig fyldig sennep med en balansert smak av sødme og syrlighet.