

Hengstenberg pepperrot kremet 145 g



Pepperrotkrem passer godt til kjøtt, fisk og kan også serveres som kald saus.

Hengstenberg er et tysk selskap som ble grunnlagt i 1876. Eddik og pickles/syltede agurker var deres første produkter, for deretter å utvide med sennep. På 1930-tallet ble deres surkål introdusert på markedet. Hengstenberg sin kremede pepperrotkrem er laget på fløte.

Denne er ideell til røkt fisk, kokt oksekjøtt, og som ingrediens i en deilig pepperrot saus eller supper. Prøv den også som tilbehør til nybaktbrød med roastbeef.

En kremet, søtlig smak, som er med på å dempe smaken av pepperroten sin skarphet.