

## Fallot dijon sennep provence



### Fransk dijon sennep med provencekrydder

Helt siden 1840 har La Moutarderie Fallot produsert sennep av høy kvalitet basert på tradisjonelle prinsipper. Sennep er det endelige resultatet av komplekse produksjonsprosesser, der råvarene er nøye utvalgt før de behandles og sjekkes gjennom hele produksjonsprosessen, helt frem til det endelige produktet. Den viktigste komponenten i sennep er frø fra Brassica, en urteaktig plante med gule blomster. Det finnes mange ulike arter av Brassica, hvorav omtrent ett dusin vokser i Europa. Blant disse er Brassica Juncea Czern og Cosson, kjent som brun eller kinesisk sennep, den viktigste ingrediensen i Dijon sennep. De andre ingrediensene i sennep er verjuice som består av eddik, salt og vann samt ulike krydder og smakstilsetninger.

Dijonsennep er en basisvare i det franske kjøkken og brukes først og fremst som en smakstilsetning i sauser, dressinger, marinader og smørbrød. Denne varen er nærmest som et krydder å regne og benyttes til både kjøtt og fisk. I tillegg brukes ofte denne skarpe sennepen som et tilbehør.

Dijonsennep smaker tydelig av sennepsfrø, er kraftigere og har et mer syrlig preg enn vår norske pølsesennep. Denne sennepen smaker tydelig av blant annet hvitløk og paprika, den har en glatt og kremet konsistens med en dyp terrakottafarge.