



Fallot dijon estragon sennepe 210 g

Fransk klassisk dijon sennepe med smak av estragon.

Helt siden 1840 har La Moutarderie Fallot produsert sennepe av høy kvalitet basert på tradisjonelle prinsipper. Sennepe 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 sennepe 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 sennepe, den viktigste ingrediensen i Dijon sennepe. De andre ingrediensene i sennepe er verjuice som består av eddik, salt og vann samt ulike krydder og smakstilsetninger.

Dijonsennepe 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.

Dijonsennepe smaker tydelig av sennepefrø, er kraftigere og har et mer syrlig preg enn vår norske pølsesennepe. Konsistensen er glatt og kremet, fargen er frisk grønn. Denne sennepen har et tydelig preg av estragon.



Varenr.	515205
EPD nr.	970202
Antall i kartong	12



* 9 7 0 2 0 2 *