

COLUMELLA „Löffelsenf“

Zutaten:

Wasser, Senfsaat*,
 Brantweinessig*, Feigen getrocknet*,
 Zucker*, Meersalz, Weißweinessig*,
 Zitronen*, Gewürze*,
 Kräuter*, Chilis*, Orangenöl*
 *aus kontrolliert ökologischem Anbau
 DE-006-Öko-Kontrollstelle



Mostarda GmbH, 82152 Planegg
 www.mostarda.de



COLUMELLA »|«
 MOSTARDA AROMI



Mit Grander-Wasser
 hergestellt

Bitte kühl und dunkel lagern!

Inhalt **200 ml e**
 mindestens haltbar bis Ende:
 siehe Aufkleber

EAN
 4260204820002
 einsetzen

COLUMELLA I
 - „Spezial“ -
 Bio-Feinkostsenf mit Feige & Chili

**Allgemeine Produktbeschreibung:**

Columella I ist ein wunderbar vielseitiger Bio-Feinkostsenf mit Feige und Chili. => Löffelsenf

Konsistenz und Geschmack:

Fein-cremig und samtig am Gaumen. Sehr gelungen durch die gegensätzlichen Komponenten aus Süße und Schärfe und die Struktur der knackigen, bissfesten Senf- und Feigenkörner.

Verwendung:

Ideal als Würzmittel beim Kochen, zu Fleisch, Wurst, Fisch, Salat oder einfach pur aufs Brot.
 Sehr universell einsetzbar!

Zutaten:

Wasser, Senfsaat*, Brantweinessig*, Feigen getrocknet*, Zucker*, Meersalz, Weißweinessig*,
 Zitronen*, Gewürze*, Kräuter*, Chilis*, Orangenöl*.

*Aus kontrolliert biologischem Anbau

Zum Produktnamen:

Der Name lehnt sich an den römischen Gelehrten Lucius Columella an, der im Jahre 42n.Chr. das erste uns bekannte Senfrezept niederschrieb und somit als Urvater der Senfbereitung gilt.

Für unser außergewöhnliches Produkt haben wir diesen außergewöhnlichen Namen gewählt.

Grander-Wasser:

Zur Herstellung unserer Feinkostsenfe verwenden wir Grander Wasser.

Die Wasserbelebung nach Johann Grander soll die ursprüngliche Stabilität und Ordnung des Wassers wieder aufbauen. www.grander.at

Verpackung Handel:

Glas mit Drehverschluss 200g, Umkarton mit 6 Gläsern

Verpackung Gastronomie:

1kg, 5 kg und 10kg Gebinde im Kunststoffbecher (Event-line)

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate

Kontrollstelle:

DE-ÖKO-006

**Kontaktdaten Vertrieb:**

MOSTARDA GmbH
 82152 Planegg
 Tel: 089-89525160
 www.mostarda.de
 Info@mostarda.de

