



COLUMELLA II

Bio-Feinkostsenf mit Ingwer & Zitrone

Allgemeine Produktbeschreibung:

Columella II ist ein geschmacksintensiver Feinkostsenf mit einer interessanten Mischung aus Ingwer und Zitrone.

Konsistenz und Geschmack:

Rund und wohligh am Gaumen mit einer leichten Ingwerschärfe und dem merklich frischen Touch von Zitrone.

Verwendung:

Ideal zu Fisch, asiatischem Essen, Brotzeit, Weißwurst, Salat oder einfach als Butterersatz aufs Brot.

Zutaten:

Wasser, Zucker*, Senfsaat*, Branntweinessig*, Meersalz, Zitronen*, Ingwer*, Gewürze*, Kräuter*.

*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