



COLUMELLA III

Senfhaltige Bio-Feinkostsauce mit Aprikose

Allgemeine Produktbeschreibung:

Columella III ist eine senfhaltige Feinkostsauce mit Aprikose, welche sich durch den extrem hohen Fruchtanteil auszeichnet.

Durch den fruchtigen Geschmack sehr beliebt bei Kindern. Wird von unseren Fans auch gern „Brezn-Senf“ genannt.

Konsistenz und Geschmack:

Grobkörniger „weicher“ Senf. Gefälliger, runder (Frucht-)Geschmack mit wenig Säure, nur leicht senfscharf im Abgang.

Verwendung:

Ideal zu Käse, zu Weißwurst, ins Risotto oder einfach pur zur Breze.

Zutaten:

Aprikosenpüree* (35%), Zucker*, Senfsaaten*, Branntweinessig*, Wasser, Meersalz, Gewürze*.

*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

Kontaktaten Vertrieb:

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