

COLUMELLA IV Estragonsenf
Zutaten: Wasser, Senfsaaten*, Branntweinessig*,
Zucker*, Weißweinessig*, Meersalz,
Estragon* (0,4%), Gewürze*, Kräuter*
*aus kontrolliert ökologischem Anbau



DE-ÖKO-006
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Mostarda GmbH, 82152 Planegg
www.mostarda.de



COLUMELLA »IV« ESTRAGON



Mit Grander-Wasser
hergestellt

Bitte kühl und dunkel lagern!

Inhalt **200 ml e**

mindestens haltbar bis Ende:
Siehe Deckelrand

EAN einsetzen
4260204820187

COLUMELLA IV - Estragon - Bio-Feinkostsenf mit Estragon

Allgemeine Produktbeschreibung:

Columella IV ist ein würziger Bio-Feinkostsenf mit einem hohen Geschmacksanteil an Estragon.

Konsistenz und Geschmack:

Aromatischer Senf mit knusprigen, ganzen Senfkörnern, welche sich ideal mit der cremigen Grundsubstanz ergänzen.

Verwendung:

Ideal zu Fleisch, Wurst (Wiener Würsteln, Bratwurst), Fisch sowie als Würzmittel beim Kochen.

Zutaten:

Wasser, Senfsaaten*, Branntweinessig*, Zucker*, Weißweinessig*, Meersalz, Estragon* (0,4%), 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



Kontaktaten Vertrieb:

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