

COLUMELLA „Löffelsenf“
Zutaten: Wasser, Zucker*, Senfsaat*,
Branntweinessig*, Meersalz, Zitronen*,
Ingwer*, Gewürze*, Kräuter*
*aus kontrolliert ökologischem Anbau
DE-006-Öko-Kontrollstelle

Mostarda GmbH, 82152 Planegg
www.mostarda.de



COLUMELLA »II«
MOSTARDA AROMI

Mit Grander-Wasser hergestellt

Bitte kühl und dunkel lagern!

Inhalt **100 ml e**
mindestens haltbar bis Ende:
siehe Aufkleber



C O L U M E L L A II M O S T A R D A A R O M I

Exklusiver Feinkost-„Löffelsenf“ mit Ingwer und Zitrone

Allgemeine Produktbeschreibung:

Ein wunderbar geschmacksintensives Produkt, das aus der Masse der bekannten Senfe durch die interessante Mischung aus Säure und Schärfe sowie die besondere Konsistenz deutlich hervorhebt. Auch dieser Senf verführt ständig zum Nachessen („Löffelsenf“).

Konsistenz und Geschmack:

Rund und wohligh am Gaumen mit einer merklichen Ingwerschärfe im Abgang, basierend auf einer überraschend „heiteren“ Struktur der knackigen, bissfesten Senfkörner.

Zum Produktnamen:

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

Für unser außergewöhnliches Produkt haben wir diesen außergewöhnlichen Namen gewählt. Hier in seiner zweiten Sorte.

Zutaten aus biologischer Erzeugung:

Wasser, Zucker Senfsaat, Branntweinessig, Meersalz, Zitronen, Ingwer, Gewürze, Kräuter. Das Produkt ist BIOLAND-zertifiziert.

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 e, Umkarton mit 6 Gläser

Verpackung Gastronomie:

1 kg und 5 kg Gebinde im Kunststoffbecher (event-line)

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate

Öko-Kontrollstelle:

DE-006

Entwicklung und Vertrieb:

MOSTARDA GmbH, 82152 Planegg

Kontaktaten Vertrieb:

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