



160g  
SPEZ3121

## Georgsenf »Classic«

### Senfmühle Georgsenf

Der klassische Senf schlechthin. Handwerklich schonend per Kaltmahlverfahren aus regionaler gelber und brauner Senfsaat zu körnig cremiger Konsistenz vermahlen, die ihm einzigartige Würze und Schärfe verleiht. Hier entspricht die Qualität des Essigs der Qualität der Verarbeitung der Senfsaat. Schlechter Essig im Senf kann alles ruinieren. Senfmüller Jörg Hündorf verwendet einen Essig, der milde Säure in reintonigem Geschmack besitzt und seinen legendären Senf-Klassiker so zum Multitalent beim Würzen und Abschmecken für jede Art von Küche macht. Dieser Senf schmeckt sogar pur auf dem Butterbrot.

Leute, eßt mehr Senf! Sauer macht lustig und scharf macht munter. Besteht aus Wasser, gelber und brauner Senfsaat, gutem Brantweinessig, Halloren-Siedesalz, Rübenzucker und Gewürzen, allesamt aus kontrolliert biologischem Anbau. Einer der besten seiner Art.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)