

Georgsenf - scharfe Rarität für Geniesser!

Fünf ausgesuchte Senfspezialitäten werden in Halle an der Saale von Senfmüller Jörg Hündorf meisterlich komponiert. Ob klassisch oder lieblich, mit Bienenhonig verfeinert, mit grünem Urwaldpfeffer abgerundet, fruchtig als Apfeltraum oder mit Weißwein veredelter Herrensenf, für jeden Geschmack ist etwas dabei.



Fünf ausgesuchte Senfspezialitäten werden in Halle an der Saale von Senfmüller Jörg Hündorf meisterlich komponiert. Ob klassisch oder lieblich, mit Bienenhonig verfeinert, mit grünem Urwaldpfeffer abgerundet, fruchtig als Apfeltraum oder mit Weißwein veredelter Herrensenf, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Wie der Georgsenf entsteht

ede Sorte wird traditionell handwerklich im Kaltmahlverfahren hergestellt. Durch dieses aufwendige Verfahren entsteht ein Senf der in seiner geschmacklichen Ausprägung und Einzigartigkeit höchsten Ansprüchen gerecht wird. Industriell, als Massenprodukt gefertigter Senf ist damit nicht zu vergleichen. Nach dem Mahlen wird die Maische angesetzt. Die dafür verwendeten Grundzutaten, wie Honig und das bekannte Halloren-Siedesalz sowie die gelbe und braune Senfsaat, stammen ausschließlich aus der Region. Außergewöhnlich ist, dass die braune Senfsaat erst aufgrund eines gemeinsamen Projektes von Senfmüller Hündorf und einer Saatgutfirma in Deutschland kultiviert wird. Ein guter Senf benötigt bei der Herstellung die Zeit, die ihm gebührt. Nach einer Rühr- und Reifephase wird die Maische bei Temperaturen von unter 30 Grad Celsius im Nassmahlgang weiter verarbeitet. Dadurch bleibt der ursprüngliche, exquisite Geschmack erhalten. Wenn die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist, folgt ein weiterer Rühr- und Reifeprozess.



Abschließend wird der Georgsenf von Hand abgefüllt und versiegelt. Die verwendeten Steinzeugtöpfe sind aufgrund der lichtschützenden und temperatenausgleichenden Eigenschaften des Materials hervorragend dazu geeignet, das einzigartige Aroma des Senfs zu erhalten.

Senf, der Allrounder in der Küche



Viele denken beim Stichwort Senf an Bratwurst und Bulette, vielleicht noch an die Verwendung als Zutat zur Verfeinerung von Rinderrouladen. Doch Senf verleiht vielen Gerichten das gewisse Etwas: in der Soße zu edlem Fisch, zur Verfeinerung einer Vinaigrette über knackigem Salat, in Wild- oder Fleischgerichten, zur Veredelung von Geflügel oder einfach als Brotaufstrich zusammen mit ausgesuchten Käsespezialitäten - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Senf - Qualität hat ihren Preis

Georgsenf sucht man vergeblich in den Regalen der großen Handelsketten. Der Verkauf erfolgt deutschlandweit über Feinkostläden und den eigenen Online-Shop. Lassen auch Sie sich vom einzigartigen Geschmackserlebnis des Georgsenf verführen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de