



DIJONA Franske Dijonsennepper

I denne DIJONA-opskrift er sennepene kun tilsat citronsyre

DIJONA-sennepperne kommer fra huset Reine de Dijon i Frankrig, beliggende i byen Dijon i Bourgogneregionen.

Huset er et af de ældste og kan dateres tilbage til 1840 og er i dag Frankrigs 3. største producent af Dijonsennep.

Brandet "Dijona", er som navnet indikerer sammensat efter den traditionelle og klassiske opskrift for en ægte Dijonsennep fra Bourgogne-regionen. Opskriften som trækker tråde tilbage til middelalderen, er sammensat af følgende ingredienser: vand, sennepsfrø, vineddike, salt og citronsyre.

DIJONA-sennepperne er populære brands, som er bredt repræsenteret på både det franske marked såvel som på hele kloden. Sammensætningen af disse enkelte ingredienser giver dem den ægte, autentiske og helt klassiske smag af sennep fra Dijon med masser af karakter. Samtidig er de særdeles friske i smagen, idet de kun er tilsat citronsyre og ingen andre tilsætningsstoffer. Dette er også grunden til, at de ikke har mere end 1 års holdbarhed fra produktion.

Delikat i dressings, marinader, vinaigrettes, glasering, til pikantering af sandwich, toast og smørre-brød, i kolde og varme saucer særligt til fisk & sprængt kød, blandet op med syrnede mælkepro-dukter, på sildebordet, som topping på ovnbagte lækkerier eller i hvidløgs-/kryddersmørret!

Dijonsennep glas af 850 g varenr 12350 (pakket med 6 glas pr. karton)

Grovsennep glas af 820 g varenr 12360 (pakket med 6 glas pr. karton)

Dijonsennep spande af 5 kg varenr 12750 (100 stk. pr. pl. eller løse)

Grovsennep spande af 5 kg varenr 12760 (100 stk. pr. pl. eller løse)



Den berømte Dijonsennep stammer fra Dijon, byen af samme navn, i Bourgogne og har rødder helt tilbage til den sene middelalder - i det 13. århundrede.

