



KRÄUTERSEF - WÜRZIG

100 g/200 g Glas

Vorzüglich geeignet als Senfruste für Fleisch-, Fisch und Geflügelgerichte. Ideal auch als Beigabe für Salatmarinaden, Kartoffelsalate oder zur Verfeinerung von Kartoffelpüree.

Zutaten: gelbe und schwarze Senfsaat, Natursole, Wasser, Apfelessig*, Weinessig*, Rübenzucker*, Kräutermischung 0,13% (Bärlauch*, Majoran*, Bohnenkraut*, Estragon*, Thymian*, Knoblauchgranulat*).*



FEINSÜßER SENF - MILD

100 g/200 g Glas

Ein traditioneller, süßer Senf mit nordisch geprägter Note. Ideal als Soßensenf zu Fisch, Salaten, Wildmarinaden und zu milden Wurstwaren.

Zutaten: gelbe Senfsaat, Natursole, Wasser, Apfelessig*, Weinessig*, Rübenzucker*, Rübensirup*, Koriander*, Zimt*.*



HONIGSEF - MILD

100 g/200 g Glas

Ausgeprägte Honigsüße verleiht diesem Senf eine perfekte Kombination von Würze und Süße. Passt zu Forelle und reifem Käse oder zu Salatdressings.

Zutaten: gelbe und schwarze Senfsaat, Honig* 21%, Natursole, Apfelessig*, Weinessig*, Rübenzucker*, Wasser.*



BUTTERSEF

100 g Glas

Zur Zubereitung von 350 g Senfbutter: perfekt als Brotaufstrich oder Fertigwürze.

Zutaten: schwarze, gelbe und braune Senfsaat, Apfelessig*, Weinessig*, Wasser, Rübenzucker*, Natursole*, Sultaninen*, Traubensaft*, Gewürze*.*



TRAUBENSEF - MILD

100 g/200 g Glas

Die feine und leicht orientalische Würze begeistert jeden Genießer. Als Käsebegleiter überzeugt dieser Senf ebenso wie als Ergänzung zu Salaten und Marinaden. Ideal für Desserts mit Senf.

Zutaten: Sultaninen 23%, gelbe und schwarze Senfsaat*, Weißwein* 12% vol., Natursole, Traubensaft weiß*, Apfelessig*, Weinessig*, Rübenzucker*, Ingwer*, Knoblauch*.*



HENRYS ECHTER - NORDISCH SCHARF

100 g/200 g Glas, 230 g Steinzeugtopf

Ein zuckerfreier Schärfsenf, der geschmacklich durch Verwendung naturtrüben Apfelsaftes von regionalen Streuobstwiesen überzeugt.

Seine harmonisch-fruchtige Würze passt gut zu Geräuchertem und überall, wo herzhaft Schärfe gefragt ist.

Zutaten: braune, schwarze und gelbe Senfsaat, Apfelsaft*, Natursole, Apfelessig*, Weinessig*, schwarzer Pfeffer*, Muskat*.*



BOCKBIERSEF - WÜRZIG-SÜß

100 g/200 g Glas, 230 g Steinzeugtopf

Die vollmundige Malzwürze der klassischen Einbecker Bockbierrezeptur verleiht diesem Senf eine einzigartige Harmonie: leicht süßes Malz trifft zarte Senfschärfe! Ideal für gekochtes Fleisch, milde Wurst, Geflügel, Leberkäse und Weißwurst. Kochprofis verwenden den Bockbiersef auch als Grundlage für Soßen oder als Geschmacksprägung eleganter Senfschaumsuppen.

Zutaten: Bockbier-Würzsud (Wasser, Gersten- und Weizenmalz, Hopfen) 37%, gelbe und braune Senfsaat*, Apfelessig*, Weinessig*, Honig*, Salinensalz.*

** aus kontrolliert biologischem Anbau*

Besuchen Sie uns!

In unserem Kontor in der Knochenhauerstraße 26/28 mitten in Einbeck finden Sie alle Einbecker Senfspezialitäten selbstverständlich auch zum Verkosten. Senfsaat und andere für unsere Senfe verwendete, regionale Rohstoffe erhalten Sie bei uns ebenso wie Senfliteratur und weitere Anregungen rund um den Senf. Außerdem finden Sie hier hochwertige genussorientierte Geschenkideen.

Ausgesuchte Fachgeschäfte, vielleicht auch schon in Ihrer Nähe, führen die Senfe der Einbecker Senfmühle. Händleradressen finden Sie unter www.einbeckersenf.de.

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere handwerkliche Senfherstellung in den angrenzenden Produktionsräumen. Rufen Sie uns an und fragen nach einem geeigneten Termin. Wir freuen uns über Ihr Senfinteresse und eine freundschaftliche Verbundenheit zur Einbecker Senftradition. Dazu beraten wir Sie auch gern bezüglich weiterer Erlebnismöglichkeiten in und um Einbeck.



Zertifiziert nach EG-ÖKO-Verordnung/
Kontrollnummer DE-ÖKO-006

Einbecker Senfmühle

Eine Marke der Einbecker Kontor GmbH
Knochenhauerstraße 26/28, 37574 Einbeck
Tel. 0 55 61/97 16-73, Fax -71, www.einbeckersenf.de

Unsere Kontor-Öffnungszeiten:

Di., Do. und Fr.: 10 -17 Uhr, Mi. und Sa.: 10 -13 Uhr



Handwerkliche Fertigung im Steinnahlverfahren mit Rohstoffen aus der Region



Zert. nach EG-ÖKO-Verordnung/
Kontrollnummer DE-ÖKO-006

DAS SCHÄRFSTE AM NORDEN



Einbecker Senf - seit 1923

Senf hat in Einbeck Tradition. Schon 1923 wird in der Innenstadt die Senfmühle der Familie Dähnhardt betrieben. Handwerkliche Fertigung, Steinmahlverfahren sowie Rohstoffe aus der Region sind die Grundlagen der Einbecker Senfherstellung. Die Einbecker Senfmühle fühlt sich dieser Tradition verpflichtet. So gibt es seit 2010 wieder eine Senfmühle, die wie in alten Zeiten als Manufaktur Senf bester Güte herstellt.

Wo kommen die Rohstoffe her?



Die Einbecker Senfmühle verwendet ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert ökologischem Anbau, die selbstverständlich allesamt zertifiziert sind.

Regionale Erzeuger und Lieferanten sind bei uns erste Wahl, denn der persönliche und vertrauensvolle Kontakt zu unseren Lieferanten unterstützt die Beschaffung bester Rohstoffqualitäten. Transparenz ist hierbei unser oberstes Gebot. So kaufen wir nur bei Menschen, denen wir vertrauen und deren Produkte unseren hohen Ansprüchen gerecht werden.

Wie wird der Senf hergestellt?

Senf ist nicht gleich Senf, deshalb haben wir uns für ein traditionelles und seit Jahrhunderten bewährtes Herstellungsverfahren entschieden. Gesäuberte Senfkörner werden geschrotet und mit Weinessig, Wasser, Salz und Gewürzen zu einer Senfmaische verarbeitet. Diese bekommt nun ein bis zwei Tage Zeit zum Quellen. Danach folgt eine mehrstufige Kaltvermahlung in einer Senfmühle mit schweren Granitsteinen. Die Temperatur soll dabei kaum ansteigen. Nur die schonende Kaltvermahlung garantiert den Erhalt aller Inhalts- und Geschmacksstoffe. Erst eine anschließende, mehrwöchige Ruhezeit in Fässern ermöglicht dem Senf Reife und Geschmacksentwicklung, bevor er in Gläser und Steinzeugtöpfe abgefüllt wird.



Was ist drin?



Nur bei kalt verarbeiteten Senfprodukten, für die das Senfkorn geschrotet wird, bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe der Senfsaat bei voller Geschmacksentwicklung erhalten. Der Senf behält bei unserem traditionellen Herstellungsverfahren seine wertvollen, gesundheitsfördernden Wirkstoffe und seinen unnachahmlichen Geschmack.

So können wir auf Zusatzstoffe komplett verzichten. Der Einbecker Senf enthält nur die natürlichen Rohstoffe, die auf dem Etikett angegeben sind.

Wie wird Senf gelagert?

Für eine lange Haltbarkeit behält unser traditionell hergestellter Senf seine natürlichen Bestandteile. Diese wirken antibakteriell und antimykotisch und sorgen für einen vollständigen Verzicht auf Zusatz- und Konservierungsstoffe. Schlecht wird Senf im eigentlichen Sinn nicht, jedoch büßt er mit der Zeit an Geschmack ein. Durch den Kontakt mit Sauerstoff verliert der Senf schneller seine Würze. Deshalb sollte Senf stets geschlossen und kühl aufbewahrt werden; idealerweise im verschlossenen Glas oder in unserem Steingutgefäß.



Kennen Sie schon unsere Geschenk-Ideen?

Unsere Qualitäts-Senf



KÜCHENSENF - MITTELSCHARF 100 g/200 g Glas, 230 g Steinzeugtopf

Einfach genial, wie der Klassiker unserer Senfe mit seinen reinen und unverfälschten Basiszutaten geschmacklich überzeugt. Ideal zu weißem und dunklem Fleisch oder als Wurstbegleiter. Der traditionelle Steinzeugtopf bietet optimale Lagervoraussetzungen und dekoriert jede Speisetafel.
Zutaten: gelbe und schwarze Senfsaat*, Natursole, Wasser, Apfelessig*, Weinessig*, Rübenzucker*.



MARKTSENF 100 g/200 g Glas

Der Marktsenf ist der klassische Senf zu Gegrilltem. Von der Schärfe zwischen Küchensenf und Henrys Echter einzuordnen, überzeugt er durch leicht fruchtigen Geschmack. Apfelsaft in der Rezeptur verleiht ihm die feine Note. Gleichgültig ob Bratwurst, Steak oder in der Küche, der Marktsenf ist eine Bereicherung Ihrer Tafel.
Zutaten: gelbe, braune und schwarze Senfsaat*, Wasser, Natursole, Apfelessig*, Weinessig*, Apfelsaft*, Zucker*, Pfeffer schwarz*, Muskat*.



CHILISENF - MILDSCHARF 100 g/200 g Glas

Die feine Schärfe- und Geschmacks-harmonie für den Kenner als eleganter Begleiter zu Fleisch, Geflügel und Würstchen. Ideal auch zum Grillen für herzhaft gewürztes Fleisch und Würste.
Zutaten: gelbe und schwarze Senfsaat*, Natursole, Wasser, Apfelessig*, Weinessig*, Rübenzucker*, Paprika edelsüß*, Chili* 0,16%.

* aus kontrolliert biologischem Anbau