

Weinzentrale

EBERLE

Moutard de Dijon 4 x 25g - Ets. Fallot s.a.r.l.

Art.-Nr: 09565



Beschreibung:

Vier Sorten Dijon-Senf im Probierset. Je 25 Gramm Dijon Cassis, Honig und Balsamico und grobkörnig mit Weißwein. 1 x Moutarde de Dijon: Ein Klassiker unter den Senfsorten. Der cremige Dijon-Senf ist ideal zu Fisch und Fleisch, verfeinert Vinaigretten, Saucen und Dips und darf in keiner Küche fehlen. 1 x Moutarde au miel et vinaigre Balsamique: Ein harmonischer Senf mit feinem Honig und Balsamico-Essig. Ideal zum Marinieren von Kurzgebratenem und als Zutat für Salatsaucen. Ein wahrer Genuss zu verschiedenen Fleischsorten. 1 x Moutarde au Cassis de Dijon: Fruchtig pikant mit Cassis (Johannisbeeren) und Wein. Ein Muss für Vinaigretten und Wildgerichte.

Hersteller:

Seit 1840 stellt Fallot im Burgund den berühmten, scharfen Dijon-Senf her. Bis heute schonend zwischen alten Granitmühlsteinen. Auch die hauseigenen Weinessige sind typisch französisch, nämlich wirklich sauer. Beides vereint sich wunderbar zu französischen Vinaigrettes.

Anbau:

Dijon-Senf und Senfzubereitungen: Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 6 Monaten verbrauchen

Rebsorte -	Region Burgund	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau Lagertemperatur 18° C - max. 25 °C
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung erlesene Ingredienzien	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu

