

Moutarde ... en pots hexagonaux

Nos moutardes fines accompagneront naturellement vos plats de viandes ou de saucisses. Elles conviendront aussi à vos sauces de salade, viendront relever vos rôtis et vos sauces, chaudes ou froides. En tartine, avec des légumes ou avec du riz – la moutarde s'accorde avec tout.

Moutarde aux sept épices (7-Kräuter-Senf)

Recette à base de 7 épices françaises. Accompagnera les plats consistants (Knackwurst!), mais aussi vos légumes. Autres suggestions : poissons (marinades de harengs – sauce aux épices), sauces de salades...

Moutarde aux pommes (Apfelsenf)

Fruitée et fraîche, utilisation quotidienne, très appréciée dans les salades de pommes de terre.

Moutarde à la banane (Bananensenf)

Douce et fruitée, elle apporte une touche d'exotisme sur votre table. Délicieuse avec du saumon fumé, mais aussi sur les viandes blanches et les poissons grillés ou en sauce. Très appréciée dans la cuisine asiatique. Et en tartine sur du pain noir!

Moutarde à la poire (Birnsenf)

Douce et fruitée. Idéalement avec du gibier, ou encore en tartine.

Moutarde au cassis (Cassis-Senf)

Très fruitée : en accompagnement de gibiers, en sauce de salade, en tartine.

Moutarde au piment (Chilisenf)

Forte, épicée.

Moutarde à la coloniale (Colonial Senf)

Extravagante. Combinaison raffinée incluant cacao et café, dont les nuances se révéleront particulièrement bien en accompagnement de vos viandes chaudes. L'âpreté de cette moutarde relèvera vos plats de volaille d'une note exotique. Recommandée aussi en tartines!

Moutarde à la fraise (Erdbeersenf)

Une moutarde rafraîchissante. A base de délicieuses fraises, et relevé – de câpres! Pas trop sucrée, plutôt fruitée, excellente sur de grillades ou en sauce de salade.

Moutarde à l'estragon (Estragon-Senf)

Une recette qui a fait ses preuves avec le goût inimitable de l'estragon. Relève les plats à base de volaille ou de champignons. Accompagnera aussi vos salades, plats de poissons et assaisonnera vos sauces aux herbes.

Moutarde à la figue (Feigensenf)

Met de choix épicé à base de figues et de poivre rouge. Affine les volailles, côtes de porc à la Kassler (salées et fumées), agneau et autres plats de viandes; le classique en accompagnement de fromages.

Moutarde fine au romarin (Feiner Rosmarinsenf)

Cette moutarde simple révèle son caractère méditerranéen sur les viandes blanches; elle accompagnera aussi bien les plats d'agneau, de veau et de porc, et se marie tout aussi bien avec ail, pommes de terre, tomates et haricots verts.

Airelles amères (Herbe Preiselbeere)

Alléchante recette épicée et fruitée, elle s'accommodera particulièrement bien avec un camembert cuit, mais aussi avec gibiers et volailles. Une bonne alternative à la traditionnelle confiture d'airelles.

Moutarde à la framboise (Himbeersenf)

fruitée et rafraîchissante. Développée comme base pour sauces de salade, en alternative au vinaigre de framboise. Son arôme puissant se révèle plutôt à travers le fruité de la moutarde. Appréciée aussi en tartines, ou en accompagnement de fromages gratinés.

Moutarde au miel (Honig-Senf)

Sucrée, une moutarde douce universelle. S'utilise volontiers en cuisine : saumon sauce moutarde-miel(-aneth)... Très appréciée des enfants.

Moutarde à l'indienne (Indischer Senf)

Relevée de curry, d'un fruité agréable. Excellente avec des volailles, accompagnant des plats à base de viande hachée, ou simplement sur du pain.

Moutarde au gingembre (Ingwersenf)

Accompagne avec son goût inimitable le riz et autres plats de volailles. Donne à vos potées un touche d'originalité.

Moutarde aux câpres (Kapernsenf)

Avec son goût fruité, légèrement acide cette moutarde ira de préférence sur des plats à base d'oeufs ou de viandes blanches. Idéale pour relever vos salades de pommes de terre ou vos sauces. Donne aux roullades un goût d'excellence en plus d'adoucir l'acidité de la viande.

Lavandula (Lavandula)

Moutarde peu ordinaire, au goût fin et discret. Donne à la salade un extravagant fumet de lavande et s'accorde au Kassler (côtes de porc salées et fumées) et autres viandes fumées comme à une soupe de tomate. Excellente dans une salade de tomate.

Poavot doux (Milder Mohn)

Une moutarde conviviale au goût suave. Améliore les salades de pâtes ou autres salades, autant que le Kassler (côtes de porc salées et fumées) ou le hareng en sauce à la crème. Donne aux sauces classiques comme une béchamel ou une hollandaise une touche optique intéressante.

Moutarde à l'orientale (Orientalischer Senf)

Arôme intense de cannelle, sans être sucrée. Donne à vos sauces un parfums mystérieux sans que la cannelle soit au premier plan. S'accommode aux viandes blanches ou brunes; excellente sur une oie ou un canard en sauce et le gibier. Et incroyablement : sur des biscuits!

Orange poivrée (Pfeffrige Orange)

Son arôme fruité arrondi par le piquant du poivre vert ennoblit l'oie et le canard en sauce comme le poulet, le lapin ou encore le poisson. Faites pour la salade rucola.

Ail rose (Roter Knoblauch)

Notre classique : rose - fort – prégnant. Moutarde consistante aux multiples utilisations : viandes et saucisses, poissons, légumes et sauces; a fait ses preuves sur un Kassler (côtes de porc salées et fumées) et boulettes. Une cuillerée de « ail rose » donne au goût de vos salades de pâtes une autre dimension...

Pâte de sésame (Sanfter Sesam)

Le sésame vient ici parfaire la douceur du goût. Excellent sur des boulettes! Convient aussi par la finesse de ses arômes noisettes aux légumes et salades (endives, etc...) Affine gratins, sauces, sauces de salade.

Moutarde à l'écossaise (Schottischer Senf)

Aux grains de moutarde entiers, s'entourant de nuances de whisky, elles dévoilera tous ses qualités sur une viande chaude. Accompagnera aussi très bien poissons, saucisses, volailles comme les asperges.

Moutarde à la toscane (Toskanischer Senf)

Aux olives, tomates, vin blanc et quelques autres épices, presque un pesto. Excellent tartiné sur du pain ou avec du fromage, avec des saucisses ou de la viande, mais aussi sur des pâtes.

Moutarde des Tsars (Zarensenf)

Aux grains de moutarde marrons et noirs grossièrement concassés. Au début douce et sucrée, l'instant d'après elle vous monte au nez...

Moutarde de saison : de printemps, de Noël

Moutarde de printemps (Frühlingssenf) à base d'herbes fraîches et de poireau marie sa fraîcheur à la perfection avec les plats consistants, les poissons, salades et le pain noir frais.

Moutarde de Noël (Weihnachtssenf) aux épices de Noël et sa touche d'orange rappelle les Lebkuchen. Dans une main un vin chaud, dans l'autre une saucisse grillée, le tout accompagné de cette moutarde - des fêtes de Noël parfaites!



Chutneys ... en pots hexagonaux

Le **chutney** et le **relish** sont des sauces épicées et fruitées, avec des petits bouts de fruits ou de légumes. Ils accompagnent idéalement autant les viandes et poissons grillés que les fromages, ou encore comme condiments épicés de riz ou de légumes. Leurs utilisations sont multiples : en sauce froide pour, entre autres, raclettes et fondues, pour agrémenter les plats asiatiques, pour renforcer vos plats de pomme de terre.

Chutney pomme-menthe (Apfel-Minz-Chutney)

Chutney élégant, pour Risotto, pommes de terre ou plats de viande, et plus particulièrement pour plats à base d'agneau. Suave. La menthe n'est pas trop au premier plan.

Chutney fraise-figue-pêche (Erdbeer-Feigen-Pfirsich-Chutney)

Agréablement fruité et légèrement relevé.

Chutney cerise-gingembre (Kirsch-Ingwer-Chutney)

Aigre-doux. Ce chutney aromatique conviendra aux volailles et aux salades de fruits. Le gingembre n'est pas trop présent, mais vient unir le tout. Vivement conseillé avec des fromages fondus ou cuits.

Chutney pêche-curry (Pfirsich-Curry-Chutney)

Le véritable chutney, universel. Il se marie tout simplement avec tout. Intéressante alternative au chutney à la mangue.

Chutney prune-cannelle (Pflaumen-Zimt-Chutney)

Belle combinaison à base de prune et de cannelle. Plutôt suave et subtile. S'accorde aux plats de riz, volailles et gibiers, mais aussi aux salades de fruits.

Chutney orange-oignon (Orangen-Zwiebel-Chutney)

Mélange délicat, qui convient particulièrement aux viandes blanches comme le poulet ou la dinde, le poisson, mais aussi au gibier à plume. Les nuances d'oignon en arrière-plan font de ce chutney l'accompagnement idéal de fromages chauds. Particulièrement recommandé sur un canard.

Chutney au romarin (Rosmarin-Chutney)

D'après une recette originale à base de d'ingrédients méditerranéens, légèrement épicée et relevée. Accompagne idéalement les salades de pommes de terre, Kassler (côte de porc fumée et salée), ail, pommes de terre, tomates, agneau, veau – ainsi que les légumes. Une vraie révélation gustative en combinaison avec un rôti de porc!

Essence ... en flacon déco

Sirop de baies de sureau (Holunderblüten-Sirup)

Sirop de baies de sureau, intense et concentré. Avec de l'eau (minérale) en cas de soif, ou à déguster avec un prosecco ou une Berliner Weiss (type bière amère). Dans un thé chaud, en prévention d'un coup de froid. Excellent aussi en glaçage sur vos rôtis, ou sur crêpes et autres salades de fruits.

Senf Salon

C. und M. Schambach

Hagelberger Str. 46
10965 Berlin-Kreuzberg

Nähe Bergmannstr./U-Bahn Mehringdamm

Werksverkauf

wochentags 11.00-19.00 Uhr
samstags 11.00-15.00 Uhr



Tel./Fax (030) 78 89 11 01

mail@senfsalon.de
www.senfsalon.de

Esst mehr Senf!

*Mangez plus de moutarde!



Suggestions d'utilisation