

Köşeli Şişede.....Hardal

Özenle tadlandırılmış hardallarımız, tüm et ve soslu yemekleri lezzetli olur. Her çeşit salatalara da veya kızartmaların tadlandırılmasına ayrıca acık veya koyu, sıcak veya soğuk soslara için uygundur. Ekmek üzerine sürmek için, sebze ve pilav için-hardal her şey için uygundur.

7-Baharatlı-Hardal

7 çeşit Fransız Baharatından hazırlanmış, bütün yemeklere (sosislere) ve ayrıca sebze için de uygundur. Çeşitli kullanma türleri: balık, salata soslarına.....

Acısız HaşHaş Hardalı

Çok hoş bir damak tadı olup, patatesli ve makarnalı yemek türleri ve balık yiyeceklerine, hatta salata soslarına karıştırılabilir.

Ahududu Hardalı

Meyveli ve taze tadıyla genel bir salata sosu özelliğine sahip, ekmek üzeri ve peynir türüne-ayrıca kızartılmış etlere layık bir tad.

Armutlu Hardal

Tatlı ve meyveli. Yaban eti türüne ve peynire de ayrı bir tad verir.

Balı Hardal

Genel tatlı bir hardal yemek pisirimde kullanılabilir özellikle çocuklar tarafından çok sevilen bir tada sahip.

Biberli-Portakallı Hardal

Baharatlı ve meyveli tadı özellikle: ördek, kaz, tavuk, tavşan ve balık türü kızartmalara çok özel bir lezzet.

Çar Hardalı

İri çekilmiş siyah ve kahverengi hardal tohumundan-pekmezden oluşan ilk etapta tatlı sonradan acı ve tekrar tatlıya dönüşen tadı var.

Cassis Hardal

Siyah Frenk üzümünden hazırlanmış, kızartma türü etlere, kasar peynirli salatalara özellikle ekmek üzeri ayrı bir lezzet verir.

Cilekli Hardal

Ferahlatıcı bir tadı olup-kapiri ile tadlandırılmış, fazla tatlı olmayıp meyveli tada sahip, ızgara çeşitlerine ve salata soslarına özeldir.

Elmalı Hardal

Meyveli, her şeyle kullanılır, patates salatasıyla lezzetlidir.

Hindistan Hardalı

Köri ile tadlandırılmış, çok lezzetli olup tavuk türü ve kıymalı yemeklere ayrı bir lezzet verir.

İnce Biberiye Hardalı

Kolay ve karışık olmayan bir tarzda hazırlanıp özel bir karaktere sahip tadıyla kuzu-koyun ve tavuk etlerine, ayrıca sarımsak-domates-patates ve yeşil fasulye türlerine özel.

İncir Hardalı

İncir ve kırmızı biberden hazırlanıp nefis baharatlı tadı olup tavuk etlerine-kuzu etlerine ve diğer çeşitli etli yemeklere, bunların yanı sıra peynirli yiyeceklere ayrı bir lezzet.

İskocya Hardalı

Hardal tohumu ve viskinin karışımı, kızartma türü etli yemeklere-balık yemeklerine ayrı bir lezzet verir.

Kahveli Hardal

Egzantrik bir özelliğe sahip- çikolata ve kahve ve kakao'dan yapılmış alışıncın dışında özel bir tad-özellikle kızartılmış et çeşitlerine ayrı bir tad verir.

Kapiri Hardalı

Eskimsi meyve tadı ile birçok-yumurtalı ve patatesli salata türlerine özellikle et sarmasına özgün bir tad verir.

Kırmızı Biber Hardalı

Çok acı.

Kırmızı Sarımsaklı Hardal

Bizim klasik: kırmızı, acı, özlü-kuvvetli hardalımız et, soslu, balık, sebze yani her türlü yemeğe salataya severek kullanacağınız bambaska bir damak tadı.

Lavanta Hardalı

Damaga hoş gelen aromasıyla, domates corbası, domatesli salatalar ve fırında kızartılmış etlere değişik bir tad.

Muzlu Hardal

Hafif ve meyveli, masaya bir egzotik havası getirir. Çok özel bir tadı olup, tüm beyaz et ve kızartma türleri, ızgarada hazırlanmış etli yiyeceklerle lezzetlidir. Uzak doğu mutfagına uygundur.

Şark Hardalı

Tarcın tadı fazla olmasına rağmen-tatlı olmayıp-esrarengiz bir özelliğe sahip lezzetiyle, beyaz ve kırmızı etlere ayrı bir damak tadına sahip.

Sert Yabanmersini Hardalı

İlginc kompozisyonlardan oluşan, meyveli bir acı tadı olup yaban ve tavuk türü etlere.

Susamlı Hardal

Kavrulmuş susam karışımıyla, kıymalı köftelere ayrı bir tad verir sebze ve salatalara bambaska bir lezzet.

Tarhun Hardalı

Tarhun'un vermiş olduğu özel bir tad-beyaz et çeşitlerine, mantarlı yiyeceklerle-ve salata soslarına özel bir tad.

Toskana Hardalı

Siyah, yeşil zeytin, domates salçası, beyaz sarap ve çok çeşitli baharatlardan oluşan bu hardal bambaska bir damak tadına sahip olmasıyla, tüm etli, soslu peynirli yemeklere hatta ekmek üzeri bambaska bir lezzet.

Zencefil Hardalı

Tüm pilav türü ve tavuklu yemeklere kullanılabilir.



Mürver Yaprığı Serbeti

Mürver yaprağından yoğun bicimde hazırlanmış bu serbeti soguk günlerde sıcak bir çayla veya sodayla karıştırarak icebilirsiniz-fırında yapılan kızartma türü etin üzerine sürebilirsiniz.

Köseli şişelerde....Salat Sosu

Salat sosları genelinde sos olarak tüketilen sebze ve meyvelerden oluşuyor. Kızartma, haslama, salata ver her türlü etli-etsiz yemeklere uygundur, örneğin pilav ve sebzeli yiyecekler gibi....

Biberiye Sosu

Tüm kızartma ve ızgarada hazırlanmış etli yiyeceklerle patates salatası ve domatesli yapılmış yemekler için kullanılır.

Cilek-İncir-Seftali Sosu

Çok meyveli, hafif acımsı.

Elmalı-Naneli Sos

Patatesli veya etli yemeklere özellikle kuzu etine çok uygundur.

Erikli-Naneli Sosu

Biraz mayhos, özellikle pilav türü, tavuk eti ve yaban etine özel tüm meyve salatalara uygundur.

Kiraz-Zencefil Sosu

Meyveli, sert, çok aromalıdır, özellikle tavuk eti türüne hatta meyveli salatalara-özellikle kasar peyniriyle hazırlanmış türlere uygundur.

Portakal-Sogan-Sosu

Tüm beyaz et yemeklerine özellikle ızgara ve kızartılmış ördek için kullanılır.

Şeftali-Köri-Sosu

Herşey için kullanılır. Mango-Sos için bir alternatif.

SenfSalon

C. AND M. SCHAMBACH

Hagelberger Strasse 46
10965 Berlin-Kreuzberg
Germany

Near Bergmannstrasse

HOURS

Monday through Friday

11am to 7pm

Saturday

11am to 3pm



Phone/Fax: +49 (0)30 78 89 11 01

mail@senfsalon.de

www.senfsalon.de

