

## **se:nfsucht**

Die Firma **se:nfsucht** ist ein kleiner steirischer Familienbetrieb, der die Liebe zu dem Produkt Senfkaviar für sich entdeckt hat und diese auch mit anderen teilen möchte. Senfkaviar ist ein Ganzkornsenf in sämiger Essigmarinade, hergestellt im Kaltverfahren, so bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe der Senfsaat und aller übrigen Zutaten erhalten. Im Unterschied zu herkömmlichen Senfsorten wird Senfkaviar nicht gemahlen, die Senfkörner bleiben im Ganzen und bewirken ein wunderbares Bissserlebnis, das unterschiedliche Geschmacksnoten freisetzt.

Da bei **se:nfsucht** die Sehnsucht nach Regionalität, Ursprünglichkeit und Naturnähe ein wichtiger Aspekt ist, wurden die 10 Ganzkornsenf-Kreationen nicht nur mit Hilfe der gesamten Familie, sondern auch in Kooperation mit dem Essig- und Senfhersteller Fischerauer in Pischlsdorf entwickelt. Hier haben zwei genussverliebte Unternehmen also ihren Senf dazugeben, im wahrsten Sinne des Wortes, und feinste Geschmackserlebnisse erzeugt. Selbstverständlich werden nur natürliche Zutaten verwendet. Steirische Einflüsse und regionale Produkte waren dabei tonangebend, aber auch eine mediterrane Note kommt zur Geltung. Die Ergebnisse reichen von mild-abgerundet bis würzig-scharf, von fruchtig-süß bis rauchig-intensiv.

Schon ihre nächste Grillfeier könnte vom innovativen Ganzkornsenf der Familie Fuchs, hergestellt von der Firma Fischerauer, profitieren. Lassen Sie sich überzeugen - oder sogar **se:nfsüchtig** machen!

Achtung! **se:nfsucht** kann plötzliches Auftreten von gutem Geschmack verursachen!

### **Derzeit im Sortiment erhältlich:**

#### **01 - black diamond Senfkaviar**

Die Färbung erinnert an echten Kaviar. Ein runder, harmonisch gewürzter Senfgeschmack in Kombination mit einem "Kaviar-Biss" der ganzen Senfsaat steht im Vordergrund. Passt ausgezeichnet zu:

- Fischgerichten, Käse, Fleisch
- Salatdressings, Buffetdekor
- Grill- und kräftigen Fleischspeisen

#### **02 - danish smoked Senfkaviar**

Eine rauchige, leicht scharfe Note trifft hier auf einen honig-süßen Nachklang in der bunten Senfsaat und kann dabei mit einem unerwarteten Geschmacks-Highlight punkten. Verlangt unbedingt nach:

- Gegrilltem, Kotelett und Steak
- reifen und frischen Käsesorten
- kalter Jausenplatte

#### **03 - smoked caramel Senfkaviar**

Die karamellige Süße erinnert an Desserts, trotzdem harmoniert dieser Senfkaviar ausgezeichnet zu scharf gewürzten Speisen und rundet sie in angenehmer Weise ab. Die leicht rauchige Note fragt nach:

- Käsebrot und Schinkenrolle
- Weißwurst und anderen Würsten
- Salatmarinade und Dressings

#### **04 - dark grain Senfkaviar**

Die hell-dunkel Mischung der Saatkörner zeigt die dijonartige Schärfe nach Abklingen der Honignote nicht auf der Zunge, sondern klingt am Gaumen angenehm nach. Diese Kombination harmoniert zu:

- frischen und reifen Käsesorten
- Brettljause und Geselchtem
- wirklich fast allem

#### **05 - sweet honey Senfkaviar**

Die Süße in diesem Senfkaviar kommt ausschließlich vom Honig und ist durch seine großen Senfkörner optisch und geschmacklich ein Zugewinn. Geeignete Einsatzgebiete für diesen Senfkaviar:

- Dressings, Senfeier und Nudelsalat
- kalte Speisen und warme Platten
- Mayonnaisen-Grillsauce oder Grillmarinaden

#### **06 - hot&spicy Senfkaviar**

Neben der neutral abgestimmten Grundnote sorgt seine angenehme Schärfe für den feurigen Kick in den vielfältigsten Speisen. Diesen Senfkaviar genießt man am besten zu:

- Grillfleisch und Fisch
- Saucen und Dressings
- Grillmarinade für Fleisch und Gemüse

#### **07 - orange garden Senfkaviar**

Eine orangen-fruchtige Geschmacksexplosion wird zur Gaumenfreude. Der Spaziergang durch einen sizilianischen Orangengarten in dieser geschmacklichen Erinnerung wird zum sinnlichen Tagtraum. Einfach (immer) zu:

- Dressings und Marinaden
- Käse, Fleisch und Meeresfrüchten
- Desserts (für Mutige)

#### **08 - red beauty Senfkaviar**

Farbe und Süße kommen von der Himbeere in konzentrierter Form mit ihrer typisch säuerlichen Note. Die beeindruckende rötliche Farbe macht diesen Senfkaviar zum Erlebnis, versuchen Sie ihn zu:

- Dressings und rote Mayonnaisen
- Käse, Fisch, Gemüse
- Grillgut wie Fleisch, Pilze und Gemüse

#### **09 - rosemary & thyme Senfkaviar**

Ein mediterran gewürzter Senfkaviar darf natürlich nicht fehlen. Südliche Kräuter in Verbindung mit ganzen Senfkörnern, mild und doch intensiv, rund im Geschmack! Passt herrlich zu:

- Spargel- und Gemüsegerichten

- Mayonnaisen (Caesar´s Salad)
- Pasta und Pizza

### **10 - lime & pepper Senfkaviar**

Mit dem seltenen und hoch aromatischen Andalin-Pfeffer angereichert, wird eine sehr vollmundige Komposition mit einer Zitrusnote der Limette erreicht. Perfekt eignet sich dieser Senfkaviar zu:

- Fleischgerichten
- Fisch- und Meeresfrüchten
- Gemüse und Käse