

Die Heidelberger Senfmühle

Die Heidelberger Senfmühle ist bekannt für erstklassige Würsensenfe in unterschiedlichen Varianten, die mit besonderer Sorgfalt auf einer echten Granitsteinmühle mit den besten zur Verfügung stehenden Rohstoffen und nach eigenen Manufaktur-Rezepturen hergestellt werden. Probieren Sie selbst den Heidelberg Senf und schmecken Sie den handwerklichen Unterschied!

Natürliche Rohstoffe

Nur wenige ausgesuchte Betriebe, die Ihre Produkte kontrolliert biologisch anbauen, können den hohen Anspruch der Heidelberg Senfmühle erfüllen. Auch unser Senf ist selbstverständlich bio-zertifiziert. Wir bevorzugen Rohstoffe aus regionalem Anbau. So stammen unsere Senfkörner z.B. von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft aus Schwäbisch Hall, unsere Kräuter wachsen in einer Gärtnerei in Hessen. Das Salz stammt von einer Saline in Göttingen, der Apfelsaft von Odenwälder Streuobstwiesen, der Traubensaft aus der Pfalz, der Akazienhonig von einer Bio-Imkerei aus Baden und der Apfelessig schließlich vom Bodensee.

Natürliches Steinmahlverfahren

Der Unterschied zwischen industriell hergestelltem und unserem handwerklich, auf einer Steinmühle produzierten Senf ist erstaunlich. Werden in der Industrie dem Senfkorn alle wertvollen, gesundheitsfördernden ätherischen Öle entzogen, bleiben Sie bei unserem Verfahren vollständig erhalten und geben dem Senf seinen einzigartigen natürlichen Geschmack.

Keine Geschmacksverstärker, keine Zusätze, nur die ursprünglichen Zutaten der Natur.

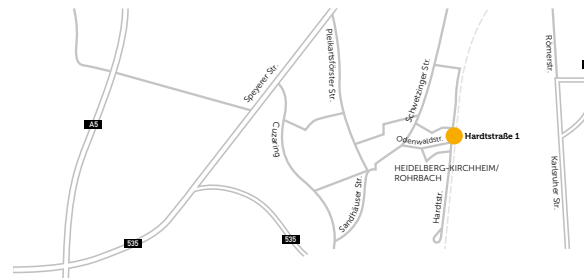
Besuchen Sie uns.



In der Heidelberg Senfmühle können Sie **alle Senfvarianten verkosten** und sich in Ruhe für Ihre Auswahl entscheiden. Wir bieten ebenfalls dekorative Sets für kulinarische Geschenkideen rund um das Thema Senf an.

Ausgewählte Einzelhändler (EDEKA, REWE, Biomärkte, Hofläden, Feinkostläden, Metzgereien, Bäckereien, u.a.) führen den Heidelberg Senf in Ihrem Sortiment. Die Händler finden Sie unter www.heidelbergersenf.de. Sollten Sie Heidelberg Senf nicht in Ihrer bevorzugten Einkaufsstätte vorfinden, sprechen Sie den Marktleiter einfach darauf an, damit er mit uns Kontakt aufnehmen kann.

Sie haben Interesse an unserer handwerklichen Senfherstellung und möchten an einer kurzweiligen Führung teilnehmen? Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin.



Heidelberg Senfmühle e. K.
Hardtstraße 1
69124 Heidelberg

Inhaber Matthias Keitemeier

Telefon 06221 - 727 81 80
Fax 06221 - 727 81 81
info@heidelbergersenf.de
www.heidelbergersenf.de

Öffnungszeiten
Montag bis Mittwoch,
14 – 18 Uhr



natürlich steinvermahlen.



**Natürlich, schonend verarbeitet,
außergewöhnlich im Geschmack!**



Kulinarische
Neuentdeckung
2014
★★★★★

Gestaltung: Natalia Miketa | www.namidia.de

Kontrolliert biologisches Erzeugnis



DE-ÖKO-006



200g Glas

Küchensenf

Das Beste, was die Natur in Sachen Senf zu bieten hat: Unser klassischer mittelscharfer Küchensenf. Er passt vorzüglich zu weißen und dunklen Fleischsorten und ist ein täglicher Begleiter in der herzhaften Küche.

Zutaten: gelbe und schwarze Senfsaat*, Weinessig*, Wasser, Rübenzucker*, Salinensalz



200g Glas

Chilisenf

Die perfekt abgestimmte Schärfe erfreut den Gaumen und bietet eine herzhafte Begleitung zu sämtlichen Fleischwaren. Ausgezeichnet verwendbar zu kurz gegrilltem Fleisch oder zur klassischen Grillwurst.

Zutaten: gelbe, braune und schwarze Senfsaat*, Weißweinessig*, Wasser, Rübenzucker*, Salinensalz, Paprika*, Chili*



200g Glas

Kräutersenf

Sein kräuterreiches Aroma verwenden Sie als schmackhaften Begleiter zu zahlreichen Fleisch- und Fischgerichten, herzhaften Dressings für Salate oder als Zugabe zu selbstgestampftem Kartoffelpüree.

Zutaten: gelbe, braune und schwarze Senfsaat*, Weißweinessig*, Wasser, Rübenzucker*, Salinensalz, Zitronenpfeffer*, provenzalische Kräutermischung*, Bärlauch*, Knoblauch*, Estragon*



200g Glas

Feinsüßer Senf

Dieser erlesene Gourmetsenf ist eine feinsüße, cremig-luftige Komposition. Vorzüglich verwendbar für delikate Wurst- und Fleischwaren und als wohlschmeckende Marinade für köstliche Wildgerichte.

Zutaten: gelbe Senfsaat*, Weißweinessig*, Wasser, Zuckerrübensirup*, Rübenzucker*, Salinensalz, Agavendicksaft*, Zimt*, Koriander*, Nelke*



100g Glas

Honigsenf

Ein außergewöhnlich süßer Senf, verfeinert mit flüssigem Akazienblütenhonig. Eine Komposition, verführerisch duftend, wie geschaffen für köstliche Lachsgerichte oder einfach nur zu herzhaft gereiftem Käse oder zur klassischen Weißwurst.

Zutaten: gelbe und braune Senfsaat*, Apfelessig*, Wasser, Akazienhonig*, Rübenzucker*, Salinensalz



100g Glas

Currysenf

Diese indische Senfvariante bietet sich hervorragend für schmackhafte Currysahnesaucen oder Geflügelgerichte an. Verfeinern Sie Ihre Wok-Kreationen oder stellen Sie selbst eine Currybutter her.

Zutaten: gelbe und schwarze Senfsaat*, Weißweinessig*, Wasser, Rübenzucker*, Salinensalz, Curry*, Kurkuma*, weißer Pfeffer*



100g Glas

Traubensenf

Die milde Schärfe des Ingwers, die Würze des Knoblauchs und die fruchtige Süße von Traubensaft lassen diesen orientalisch anmutenden Senf den passenden Begleiter zu Dressings, Fleischmarinaden und exotischen Gerichten sein.

Zutaten: gelbe, braune und schwarze Senfsaat*, Apfelessig*, Traubensaft*, Sultaninen*, Rübenzucker*, Salinensalz, Ingwer*, Knoblauch*



100g Glas

Scharfer Senf

Sanft-fruchtig abgestimmt mit naturtrübem Apfelsaft. So überzeugt dieser frische, scharfe Senf und eignet sich hervorragend zu allem, was durch Schärfe noch wohlschmeckender wird.

Zutaten: braune, gelbe und schwarze Senfsaat*, Apfelessig*, Apfelsaft*, Rübenzucker*, Salinensalz, weißer und schwarzer Pfeffer*, Muskat*

Der edle Design-Steinguttopf mit Prägung ist der besondere Hingucker in jeder gut sortierten Küche.

Ideal geeignet als Geschenk oder kleines Mitbringsel für Familie, Freunde und Bekannte.



220g Steinguttopf

*aus kontrolliert ökologischem Anbau