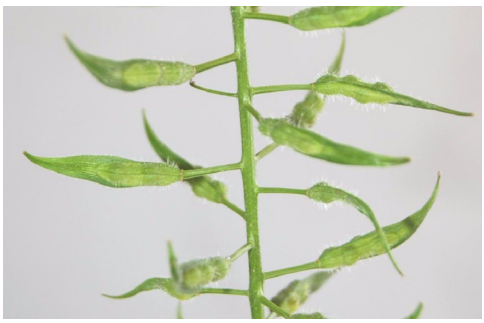
Sämf-Hüüsli

Vom Acker ins Senfglas

Senfblüten

Samenkapseln



Senfsamen

Abwiegung Rohstoffe

Senfmaische ist angerührt

Mahlgang

© alle Fotos Sämf-Hüüsli

Bilder aus meiner Fabrikation

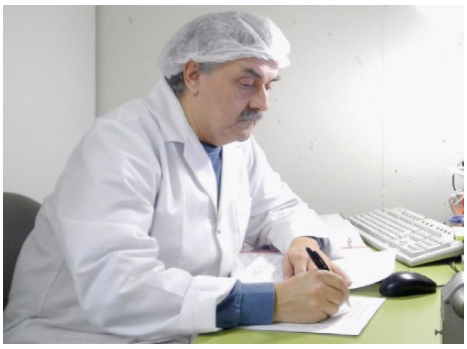
Nassmahlen der Maische

Mahlsteine, geöffnete Mühle

Abfüllung

Gerätereinigung

Protokollierung



Fertig etikettierte Gläser

Delikatess-Senf
Der rassige, feingemahlen
200 g

Delikatess-Senf
Der rassige, mit ganzen Senfsamen
200 g

Verkaufsstand

An einer Delikatessen-Messe

Auf einem Markt

Das Bordeaux- oder Deutsche Verfahren:

Beim Bordeauxverfahren werden nicht- entölte, gereinigte Senfsamen verschiedenster Sorten gemischt und in einer Mühle grob zerkleinert, Schroten genannt. Die so zerkleinerten Senfkörner werden dann abgewogen und unter der Zugabe von Wasser, Essig oder Wein sowie Kochsalz, Zucker und allen geschmackgebenden Zutaten wie Gewürze und Kräuter in einem Behälter angesetzt. Die so eingemaischte Masse wird über einige Zeit regelmässig gerührt. Danach wird die Senfmaische fein vermahlen.

Das Produktionsverfahren des Sämf-Hüüsli:

Unsere Senfsorten werden im nach dem Bordeaux-verfahren hergestellt. Deshalb entsprechen unsere Senfe der traditionellen, häuslichen Küche, eben wie hausgemacht.

Gerätschaften