

Fabrikation eingestellt



Sämfi-Hüüsli

Vom Acker ins Senfglas

Senfblüten



Samenkapseln



Senfsamen



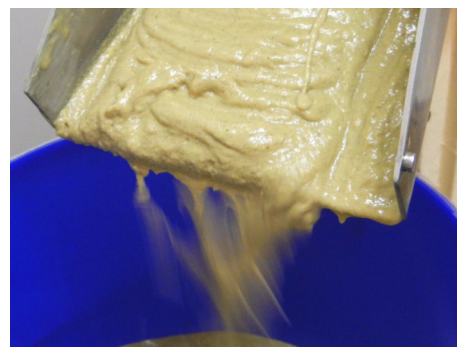
Abwiegung Rohstoffe



Senfmaische ist angerührt



Mahlgang



© alle Fotos Sämfi-Hüüsli

Fabrikation eingestellt



Sämfi-Hüüsli

Bilder aus meiner Fabrikation

Nassmahlen der Maische



Mahlsteine, geöffnete Mühle



Abfüllung



Gerätereinigung



Protokollierung



Fabrikation eingestellt



Sämf-Hüüsli

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



Fabrikation eingestellt



Sämfi-Hüüsli

Das Bordeaux- oder Deutsche Verfahren:

Beim Bordeauxverfahren werden nicht-entölte, gereinigte Senfsamen verschiedener 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 Sämfi-Hüüsli:

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



Gerätschaften

