



Pommery

Pommery - eine gewisse Vorliebe für das Beste

Pommery - eine gewisse Vorliebe für das Beste. Von Kennern und Spitzengastronomen auf der ganzen Welt geschätzt! Die 1865 gegründete Firma Les Vinaigreries du Lion ging 1890 in den Besitz der Familie Chamois über. Das Unternehmen produzierte einen hochwertigen Essig auf der Basis von weissem Alkohol. Die Essigfabrik produzierte und lieferte während vieler Jahrzehnte Essig für die Herstellung des Moutarde de Meaux® Pommery®. 1949 gründete Pierre Chamois die Firma Les Assaisonnements Briards und übernahm die Produktion des Moutarde de Meaux® Pommery®. Im 18. Jahrhundert gab es zahlreiche Senffabriken. Einige besaßen Senfmühlen, andere hatten sich auf Müllereien spezialisiert und verkauften ihr Mehl an Handwerker, die den Senf teils für den menschlichen Verzehr, teils für die Medizin und Pharmazie herstellten. Senf wurde in grossen Mengen konsumiert, denn damit konnte der Geschmack von nicht mehr allzu frischen Lebensmitteln überdeckt werden. J. B. Pommery produzierte neben Senfprodukten auch Mühlsteine. Das Geheimnis des Moutarde de Meaux® hatte er von den Stiftsherren übernommen. 1980 war die Familie Pommery der einzige Hersteller, der noch Senf produzierte. Der Moutarde de Meaux® Pommery® wird noch heute nach demselben traditionellen Rezept wie damals hergestellt. Seine Zutaten werden sorgfältig und nach strengen Qualitätskriterien ausgewählt. Das Endprodukt erhält dadurch eine Güte, die oft zu kopieren versucht wurde. Dank der Qualität des verwendeten Steintopfes aus reinstem Material sowie des nicht agglomerierten Naturkorks lässt sich der Senf lange aufbewahren und in alle Ecken der Welt transportieren. Die Marke Les Assaisonnements Briards konnte ihre authentischen Verfahren zur Herstellung von Senf und Essig stets geheim zu halten. Heute kommt die ganze Welt in den Genuss von Produkten, die mit ihrem Know-how hergestellt werden.



nt imitée
amais égalée,
éparation doit tout
alinaire !



SENF

**DIJON Senf**

Artikel: 101301

Netto Gewicht: 250gr

Verpackung: Topf

Karton: 6 Stück

**Moutarde Dijon**

Artikel: 101803

Netto Gewicht: 100gr

Verpackung: Topf

Karton: 12 Stück

**Moutarde de Meaux**

Artikel: 101802

Netto Gewicht: 100gr

Verpackung: Topf

Karton: 12 Stück

**Moutarde Figes**

Artikel: 101804

Netto Gewicht: 100gr

Verpackung: Topf

Karton: 12 Stück

**Moutarde de Meaux**

Artikel: 32000

Netto Gewicht: 250gr

Verpackung: Topf

Karton: 12 Stück

**Moutarde Limone und Basilikum**

Artikel: 103243

Netto Gewicht: 100gr

Verpackung: Topf

Karton: 12 Stück

**Moutarde de Meaux**

Artikel: 32010

Netto Gewicht: 500gr

Verpackung: Topf

Karton: 6 Stück

**Moutarde mit Honig**

Artikel: 103240

Netto Gewicht: 250gr

Verpackung: Topf

Karton: 12 Stück

**Moutarde mit Kräutern**

Artikel: 103242

Netto Gewicht: 100gr

Karton: 12 Stück

Verpackung: Topf

**Moutarde Piment d'Espelette**

Artikel: 101805

Netto Gewicht: 100gr

Karton: 12 Stück

Verpackung: Topf

**Moutarde Royale mit Cognac**

Artikel: 103241

Netto Gewicht: 250gr

Karton: 12 Stück

Verpackung: Topf

**Moutarde Voatsiperifery Pfeffer**

Artikel: 103244

Netto Gewicht: 100gr

Karton: 12 Stück

Verpackung: Topf