

Pommery

Eine Vorliebe für das Beste

Von Kennern und Spitzengastronomen auf der ganzen Welt geschätzt:

Die 1865 gegründete Firma Les Vinaigrieres 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.



Artikel:

Karton: