

Schamel

Meerrettich Feinkost

Meerrettich Feinkost seit 1846: Der Firmengründer Johann Wilhelm Schamel (1818 –1898) begann 1846 mit einem Meerrettich-Grosshandel. Er begründete die Tradition, Rezepte und Kenntnisse um den Meerrettich zu sammeln, die dann als Familiengeheimnis von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Wir bürgen für feinste Qualität unserer Produkte. Im Prinzip machen wir unseren Schamel Meerrettich heute noch so, wie ihn Johann Jakob Schamel erstmals in meisterhafter Qualität zubereitete. Natürlich arbeiten wir heute mit modernen Technologien, aber die Grundidee bewegt uns noch immer: Nämlich die besten Meerrettichprodukte herzustellen. So steht der Name Schamel auch heute noch für feinste Qualität sowie für Nachhaltigkeit zum Nutzen der gesamten Wertschöpfungskette.

Meerrettich war schon in der Antike bekannt. Dies wird beispielsweise durch ein pompejisches Wandgemälde belegt. Cato befasste sich in seinen Abhandlungen zum Ackerbau ausführlich mit dieser Pflanze. Ursprünglich stammt der Meerrettich aus Ost- und Südeuropa. Von dort wurde Meerrettich durch die slawischen Völker nach Mitteleuropa gebracht und verbreitet. In Deutschland soll der Meerrettich erst seit dem Mittelalter angebaut worden sein. Er war zunächst Heilpflanze und wurde später wegen seines vorzüglich würzigen Geschmacks zum Würzen von Speisen eingesetzt.

Die Bezeichnung „Bayerischer Meerrettich“ genießt seit 2008 den Schutz der EU und ist eine geschützte geographische Angabe.



Bayerischer Meerrettich classic

Artikel: 100081

2.000kg

Eimer

Karton: 1 Stück

Ethnie: Deutschland

Produktgruppe: SAUCEN

Warengruppe: MEERRETTICH

Produktionsland: Deutschland

GTIN CU: 4000515001086



Zutaten / Nährwerte:

<https://www.gerig.ch/tb/04000515001086/>

GTIN TU: 4000515001086

