Schamel

Produits fins au raifort

Schamel - Produits fins au raifort depuis 1846: Johann Wilhelm Schamel (1818 –1898) fonda une société de commerce de gros de raifort en 1846. Il fut à l'origine de la tradition consistant à élaborer les recettes et accumuler des connaissances sur le raifort pour en faire un héritage secret qui fut ensuite transmis de génération en génération.

Nous garantissons la qualité supérieure de nos produits et utilisons aujourd'hui encore (pour ce qui est des principes) la manière brillante de Johann Jakob Schamel pour préparer notre raifort Schamel. Nous travaillons naturellement avec des technologies plus modernes, mais nous sommes toujours mus par la même idée originelle: fabriquer les meilleurs produits au raifort. Le nom Schamel traduit toujours une idée de raffinement et de durabilité dans l'exploitation de l'ensemble de la chaîne de la valeur ajoutée.

Le raifort était déjà connu dans l'Antiquité. On le retrouve par exemple sur une fresque de Pompéi ou décrit de manière détaillée par Caton dans son Traité d'agriculture. Le berceau du raifort se trouve en Europe de l'Est et du Sud. Ce sont les peuples slaves qui l'importèrent et le diffusèrent en Europe centrale. Il serait cultivé en Allemagne depuis le Moyen-Âge, dans un premier temps pour ses vertus médicinales, puis pour assaisonner les plats en raison de son goût excellent.

La désignation «Bayerischer Meerrettich» (Raifort bavarois) bénéficie de la protection de l'UE depuis 2008 et est une indication géographique protégée (IGP).

Mousse de raifort

Article: 102791

135gr

Verre

Carton 6 pièces
Ethnie: Allemagne
Catégorie de produits: sauces
Groupe de produits: RAIFORT
Pays de production: Allemagne

GTIN CU: 4000515007026

4 000515 007026 >

GTIN TU: 4000515903946

4 000515 903946 >

Ingrédients / valeur nutritive:
https://www.gerig.ch/tb/04000515007026/

Gustav Gerig AG
Hardturmstrasse 169
CH-8005 Zürich

Téléphone +41 44 444 33 33
Fax: +41 44 444 33 00

Website: www.gerig.ch
Mail: info@gerig.ch