



KREUZNACHER SENFWERK · Planiger Str. 34 · Gebäude 17 · 55543 Bad Kreuznach

Schärfe deine Sinne:
die Senfe vom Senfwerk

Das Senfwerk in Bad Kreuznach ist die Manufaktur mit den einzigartigen, BIO-zertifizierten Rôtisseursenf. Mehrfach ausgezeichnet, darunter als beste nachhaltige Marke durch den 'German Design Council', oder als bestes Feinkostprodukt durch das renommierte Fachportal „Die Küche“ und nicht zuletzt dafür weit über die Region hinaus bekannt.

Die Produkte sind gleichermaßen beliebt beim ambitionierten Genießer bis in die Topgastronomie und den gehobenen Fachhandel. Heute gibt es bereits fünf Sorten plus den 'RUB', die geniale Trockenmarinade. Die Senfe zeichnen sich aus durch ihre außergewöhnliche Hitzebeständigkeit: hier werden ausschließlich kaltgeschrotete, erstklassige Saaten aus kontrolliertem deutschen Anbau verarbeitet und kein Senfmehl, das unter hoher Temperatureinwirkung bitter wird. Und außerdem ist da noch die sensationelle Textur, die für das einmalige Mundgefühl sorgt: der sogenannte 'Kaviar-Crunch'. Die ausnahmslos handverlesenen, hochwertigen Zutaten wie der verarbeitete Demeter-Riesling von der Nahe oder die 'Carolina Reaper' aus der Toskana und die zahllosen Variationsmöglichkeiten unterstreichen die besondere Qualität.

Die einmaligen Rôtisseursenfe vom 'Senfwerk' gehen weit über den üblichen Einsatzbereich der gewöhnlichen Standardsenfe hinaus und gehen perfekt mit feinem Fisch und Fleisch, zu Suppen, Salaten und an Käsen, in Saucen, Dips und Marinaden. Und vielem mehr.

www.senfwerk.de



DE-ÖKO-013
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



KREUZNACHER SENFWERK GMBH
GF Bruno Schulz, Markus Tebbe &
Jeanette Marquis
Planiger Str. 34 · Gebäude 17
55543 Bad Kreuznach

Fon +49 (0) 671 79 08 30 - 29
Fax +49 (0) 671 79 08 30 - 20

eMail post@senfwerk.de

 /senfwerk.de

HRA 23661

USt.ID. DE 347 097 499
StNr. 06 / 650 / 12541

 /@senfwerk.de

Sparkasse Rhein-Nahe
IBAN DE05 5605 0180 0017 1390 56
BIC MALADE51KRE
Kto 17 13 90 56

www.senfwerk.de