



**NATURATA Salat-Mayonnaise** enthält kein Ei. Als Emulgator dient hier stattdessen Erbsenprotein. Zudem enthält die Salat-Mayonnaise weniger Öl und ist damit fett- und kalorienärmer. Johannisbrotkernmehl und

Maisstärke sorgen für die richtige Konsistenz der Creme.

Der feine Geschmack der **NATURATA Remoulade** wird geprägt durch Gurken, Zwiebeln und frische Kräuter.

### Das NATURATA Tuben-Sortiment

Produkt	Zutaten	Gebinde
Dijon-Senf	Wasser, Senfsaat schwarz**, Branntweinessig*, Meersalz	8*100ml
Delikatess-Senf	Wasser, Apfelessig**, Senfkörner gelb & braun**, Meersalz, Branntweinessig*, Roh-Rohrzucker**, Paprika*, Curcuma*, Koriander*, Pfeffer*	8*100ml
Balsamico-Senf	Wasser, Balsamico-Essig** 20% (Traubenmost, Rotweinessig), Senfsaat gelb und braun**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Paprika*, Curcuma* Koriander*, Pfeffer*	8*100ml
Delikatess-Mayonnaise	Sonnenblumenöl** (80%), Eigelb*, Senf (Wasser, Senfkörner**, Branntweinessig*, Apfelessig**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Curcuma*), Wasser, Branntweinessig*, Zitronensaft**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Sojasauce* (Wasser, Sojabohnen, Meersalz)	8*185ml
Salatmayonnaise ohne Ei	Sonnenblumenöl** (50%), Wasser, Branntweinessig*, Maisstärke*, Senf (Wasser, Senfkörner**, Branntweinessig*, Apfelessig**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Curcuma*), Roh-Rohrzucker**, Meersalz, Erbsenprotein, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*	8*190ml
Remoulade	Sonnenblumenöl** (60%), Gurken**, Eigelb*, Senf (Wasser, Senfkörner**, Branntweinessig*, Apfelessig**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Curcuma*), Wasser, Zitronensaft**, Branntweinessig*, Zwiebeln*, Roh-Rohrzucker**, Meersalz, Knoblauch*, Schnittlauch*	8*190ml

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

\*\*aus bio-dynamischer Erzeugung (Demeter)

Naturata AG · D-71711 Murr  
[www.naturata.de](http://www.naturata.de)



**NATURATA**  
 BIOKULT SEIT 1976

## Würziges aus der Tube

Senf, Mayonnaise und  
 Remoulade



[www.naturata.de](http://www.naturata.de)  
 Naturata AG · D-71711 Murr



## Purer Geschmack ohne Zusatzstoffe

Harmonisch abgeschmeckte Remouladen, Mayonnaisen und fein-würzige Senfe geben Salaten und vielen anderen Speisen eine raffinierte Würze. Besonders praktisch und sauber lassen sich die Produkte aus der Tube dosieren. Sie bleiben dabei vor Luft geschützt und sind dadurch ohne Konservierungsstoffe lange haltbar.

### Senf

Die Senfsaat für die NATURATA *demeter* Senfe stammt von bio-dynamisch wirtschaftenden Landwirten in Deutschland. Der Balsamico-Senf erhält sein unvergleichliches Aroma durch den beliebten NATURATA *demeter* Aceto Balsamico aus der italienischen Provinz Modena.

NATURATA Senf wird nach einem traditionellen handwerklichen Verfahren von einem Partnerunternehmen in der Schweiz hergestellt. Dazu werden die Demeter-Rohstoffe zunächst einer

sorgfältigen Eingangskontrolle und Reinigung unterzogen. Anschließend werden die Senfkörner durch Walzen grob vermahlen und mit Wasser, Essig, Salz sowie den verschiedenen Gewürzen vermischt. Die dadurch entstandene Maische bekommt etwas Zeit zum Reifen. Durch das Einwirken von Wasser können Enzyme die ätherischen Senföle freisetzen, die für den typischen Geschmack verantwortlich sind.

Die Schärfe des Senfes wird in erster Linie durch die Auswahl der Senf-

saat bestimmt. Während die gelben Senfkörner des Weißen Senfs milder schmecken, geben die dunkelbraunen Körner des Schwarzen Senfs die volle Schärfe. Die Dauer und die Zusammensetzung der Maische beeinflussen den Geschmack und die Qualität des Senfes. Die Maische wird nach der Reifezeit schonend fein vermahlen, bis der Senf seine cremige Konsistenz erhält.

Der fertige Senf wird einer abschließenden Qualitätskontrolle unterzogen, gekühlt und in Tuben abgefüllt.

### Mayonnaise

Wahrscheinlich stammt Mayonnaise ursprünglich von der Baleareninsel Menorca. In der dortigen Hauptstadt Mahon soll ein kreativer Koch anlässlich einer rauschenden Siegesfeier die goldgelbe Creme – die Mahonnese – erfunden haben. In ihrer Urform wird hierfür rohes Eigelb mit Öl und Zitronensaft verrührt. Die Masse wird so lange gerührt, bis sie cremig ist.

Sehr wichtig für die Qualität von Mayonnaise ist das Öl, das hierfür

verwendet wird. Für alle NATURATA Mayonnaisen verwenden wir nur hochwertiges Demeter-Sonnenblumenöl, das in unserer eigenen Ölmühle ohne äußere Wärmezufuhr schonend gepresst (kaltgepresst) wird. Das Sonnenblumenöl wird vor der Verarbeitung zu Mayonnaise mit Wasserdampf desodoriert. Dadurch verbessert sich die Haltbarkeit unserer Mayonnaise und ihr feiner Eigengeschmack wird nicht vom nussigen Aroma des Öls überdeckt. Alle Rohstoffe für die NATURATA Mayonnaisen und die Remoulade werden so regional wie möglich eingekauft.

Für die NATURATA *Delikatess-Mayonnaise* werden bei unserem Schweizer Herstellungspartner pasteurisierte Eier mit Sonnenblumenöl und den sonstigen Zutaten vermischt und gründlich homogenisiert. Das Ei dient als Emulgator, damit sich die fetthaltigen und wässrigen Zutaten (Öl bzw. Essig und Wasser) besser zu einer Emulsion vermischen. In diesem Schritt sind Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt.



Weißer Senf



Vorgefertigte Tuben



Tuben werden befüllt