

Musztarda Kcyńska Pełnoziarnista



Cena: 5,90 PLN

Opis produktu

Musztarda Kcyńska ma kilkudziesięcioletnią historię, która sięga końca lat 50. XX wieku. W latach 50-tych rozpoczęła w Kcyni działalność Gminna Spółdzielnia "Samopomoc Chłopska" (GS), produkująca musztardę. Produkcja musztardy trwała do 1993 r. W tym czasie była to jedna z najbardziej cienionych musztard w Polsce. Wytwórnia musztardy z Kcyni oferowała produkty wytwarzane wyłącznie według metod naturalnych, bez konserwantów, barwników i przeciwutleniaczy. Tajemnica wysokiej jakości tej musztardy tkwiła w procesie produkcji z wykorzystaniem maszyn niemieckich z okresu międzywojennego oraz szwajcarskich młynów żarnowych, tzw. cew. Zacier, przechowywany w beczkach dębowych, wytwarzany był wyłącznie z ziaren gorczycy białej i czarnej. Wytwórnia musztardy w Kcyni przestała działać w 1993 roku i odnowiła działalność w 2013 roku, odtwarzając linię produkcyjną oraz dokładny smak dawnej Musztardy Kcyńskiej i stosując te same receptury. Długotrwały proces produkcji, stosowanie wyłącznie ziaren gorczycy białej i czarnej wraz ze świeżo zmielonymi przyprawami oraz fakt przechowywania musztardy w dębowych beczkach wpływa na jej jakość oraz finalne właściwości smakowe. Dzięki temu otrzymuje się musztardę najwyższej jakości, która zawiera naturalny olejek gorczyczny. Posiada Znak Dziedzictwa Kulinarne Kujaw i Pomorza.