**Västerviks senap® Grov, som hemlagat till jul!**

**Senapen är en romersk uppfinning som spred sig till Sverige på 1300-talet via munkar. Senap användes till att bota åkommor som reumatism och värk. Idag äter vi senap för njutningens skull. Låt Västerviks senap**® **Grov förhöja smaken på din skinksmörgås till jul!**

Att tillverka senap är ett hantverk som kräver sin senapsmästare. Förr i tiden gjordes senap i mindre skala genom att senapsfrön krossades av en järnkula som rullades över dem i en skål. Idag används en hammarkvarn för att krossa senapsfrön i vår produktion och vår senapsmästare Börje övervakar tillverkningen så att smaken på Västerviks Senap blir utsökt. Med Västerviks Senap® Grov får du smaken av en hemlagad senap även om du inte har tid att själv göra din senap till julbordet.

*Västerviks Senap® Grov har funnits i vårt sortiment som limited edition under julen 2012 och 2013 och blivit mycket uppskattad av våra konsumenter. Därför återkommer smaken även till årets jul. Västerviks Senap® Grov är en stark senap med krossade senapsfrön som ger grov struktur och mycket sötma, vilket passar perfekt i juletider**berättar Frida Källgren, Brand Manager för Västerviks Senap®.*

Västerviks Senap® Grov är en variant av den klassiska Västerviks Senap® Stark som tidigare i år vann silvermedalj i Senaps-VM i Wisconsin, USA. Västerviks senap® Grov passar utmärkt till kallskuret eller julens skinksmörgås och finns nu i butik med det rekommenderade priset 20,90 kr.

**För produktinformation, bilder och produktprover kontakta**

Frida Källgren, Brand Manager, 08-727 05 24 eller [frida.kallgren@kavli.se](mailto:frida.kallgren@kavli.se)

**För övriga frågor kontakta**

Linda Nordebäck, Kategorichef, 072-162 85 63 eller [linda.nordeback@kavli.se](mailto:linda.nordeback@kavli.se)