



SAMMA GODA SENAP SEDAN 1960

Nisses senap föddes på en idrottsplats.

Min far Nils Andersson arbetade som intendent på Vänersvallen i Vänersborg, och han ville alltid ge besökarna det där lilla extra. Varm korv och bröd var favoritmaten i halvpauserna.

Nils hade sommarjobbat i en korvkiosk i stan och lärt sig att göra senap. Mest på skoj blandade han ihop en sats. Det blev succé!

Kunderna ville ha egen senap med sig hem och Nils började fylla burkar hemma i köket.

Ryktet om Nisses senap spred sig och när far så småningom blev köpman så fanns Nisses Senap på hyllorna i den egna butiken.



Och så har sagan om Nisses Senap fortsatt.

”ingen jul utan Nisses” säger vänersborgarna, man tycker julskinkan smakar mycket bättre med Nisses Senap.

Jag tog så småningom över både livsmedelsbutiken och senapstillverkningen och nu tycker jag att det är dags att fler får möjlighet att smaka på min senap.

Vad är då så speciellt med Nisses?

Smaken är ”vuxen”, styrka i harmoni med en viss sötma.

Senapen ändrar även karaktär, en del kunder vill ha den så färsk som möjligt, då kan den bita till ordentligt. Andra vill ha den lite mildare och väntar då några månader med att öppna burken.

Det är som vin eller ost, smaken förändras genom lagring.

Och Nisses Senap passar till så mycket: på skinkan, på korven, på varma mackor eller som ingrediens i dressingen.

/Tommy Andersson, Nisses Senap

