

Moutarde à L'Ancienne REINE DE DIJON 420g



Fiche technique créé le 08/09/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Pot en Grès de 420g de Moutarde à l'ancienne. Une recette traditionnelle. Graine de moutarde cultivées en Bourgogne. Plus douce que la moutarde de Dijon, la moutarde à l'ancienne apporte un croquant et une douce note vinaigrée à vos recettes. Sans conservateurs, sans colorant ni arôme artificiel. Poids Brut 1,100kg</p>	<p>Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit. Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, épices, acidifiant (acide citrique). Graines de moutarde origine France.- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **MOUTARDE**

- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

1840 Création de la société : M. Fauroy lance la production de la moutarde authentique afin de mettre à profit le patrimoine bourguignon : la moutarde FAUROY, vendue aux détaillants locaux. Aujourd'hui **REINE DE DIJON** est le 3e fabricant français de moutarde.

Une variation naturelle de la couleur de la moutarde peut survenir en raison de l'absence de conservateur.

Conseils d'utilisations

Pour la réalisation de vos sauces froides vinaigrettes et mayonnaise. Idéal pour agrémenter vos marinades. Pouvant entrer dans la réalisation de sauce moutardée. Idéal pour assaisonner et agrémenter vos viandes et volailles grillées ou rôties.

EAN

3563490017257

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32