

Moutarde de Dijon REINE DE DIJON 850g



Fiche technique créé le 08/09/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Pot en verre de 850g de moutarde de Dijon. Sans conservateur. Graines de moutarde cultivées en France. L'authentique moutarde de Dijon, fleuron de la gastronomie bourguignonne. Sa force et son caractère sauront donner un peu de piquant aux viandes par exemple.. Poids Brut 1,200kg</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, acidifiant (acide citrique). Graines de moutarde Bourgogne - 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 réalisions de sauce moutardée. Idéal pour assaisonné et agrémenter vos viandes et volailles grillées ou rôties.

Cette moutarde accompagnera parfaitement vos viandes froides ou vos barbecue entre amis.

EAN

.....

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