



0309475011

Moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde - 110 g

Moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde : un voyage gustatif autour du globe !

SAVOR & SENS

Savor & Sens



Une explosion de saveurs exotiques dans votre assiette

Envie d'ajouter une touche d'aventure à vos repas ?

Embarquez pour un voyage gustatif extraordinaire avec la moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde !

Cette création unique marie la saveur piquante de la moutarde à la puissance aromatique de trois poivres d'exception.

- **Ingrédients de qualité pour un goût incomparable** : Élaborée avec des graines de moutarde soigneusement sélectionnées, de l'huile d'olive vierge extra et un mélange savamment dosé de poivre malabar, poivre cubèbe et poivre de Madagascar, cette moutarde d'exception saura ravir les papilles les plus exigeantes.
- **Une explosion de saveurs** : Découvrez un tourbillon de saveurs intenses avec la moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde. Le poivre malabar dévoile ses notes boisées et légèrement fumées, tandis que le poivre cubèbe apporte une touche d'amertume et de piquant. Le poivre de Madagascar, quant à lui, complète cette symphonie avec sa fraîcheur, son caractère piquant et sa longue finale citronnée.
- **Polyvalence et gourmandise** : Cette moutarde unique s'invite à toutes vos tables et se décline en une multitude d'utilisations. Parfaite pour sublimer vos charcuteries, viandes grillées, sandwichs ou salades, elle se révèle également être un ingrédient de choix pour l'élaboration de sauces et marinades savoureuses.

Idées d'utilisation :

- **Apéritif** : Accompagnez vos plateaux de charcuterie, crudités ou crackers de la moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde pour une ouverture gourmande et épicée.
- **Plat principal** : Rehaussez les saveurs de vos viandes grillées ou poissons en les badigeonnant de moutarde avant cuisson ou en les nappant d'une sauce délicieusement relevée.
- **Sandwichs** : Ajoutez une touche d'exotisme à vos sandwichs préférés avec une cuillère à café de moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde.
- **Salades** : Troquez votre vinaigrette habituelle contre une préparation à base de moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde pour une salade pleine de caractère.
- **Sauces et marinades** : Incorporez la moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde à vos sauces et marinades pour leur apporter une profondeur de saveur incomparable et une chaleur épicée subtile.

Ingrédients : MOUTARDE 96 % (graines de MOUTARDE, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : SULFITE acide de sodium), huile d'olive vierge extra 2%, poivre malabar 1% (origine Inde), poivre cubèbe 0,5% (origine Asie), poivre Madagascar 0,5% (origine Afrique).

Conditions de conservation avant et après ouverture : À conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|-------|-------|
| Poids | 110 g |
|-------|-------|

Référence : 0309475011

| Produit de la même gamme | |
|---------------------------------|---|
| 0309394501 | Moutarde au piment d'espelette et sauterne 110g |
| 0309394509 | Moutarde noisettes torrefiees et brisures de truffe 110g |
| 0309394513 | Moutarde traditionnelle au grand vin de bordeaux et poivre sauvage 110g |
| 0309394505 | Moutarde traditionnelle aux cepes et cognac 110g |
| 0309474991 | Moutarde traditionnelle au pistou 110g |
| 0309475011 | Moutarde traditionnelle aux 3 poivres du monde 110g |
| 0309475013 | Moutarde traditionnelle aux noix torrefiees et figues 110g |
| 0309475015 | Moutarde traditionnelle rose de provence - basilic 110g |
| 0309475019 | Moutarde traditionnelle au miel et oignons fumes 110g |