

Moutarde à l'ancienne au miel et oignons fumés : Un voyage gustatif ensoleillé !

Savor & Sens



Envie d'ajouter une touche gourmande et raffinée à vos repas ?

Laissez-vous transporter par la moutarde à l'ancienne au miel et oignons fumés, une création unique qui saura surprendre et enchanter vos papilles.

- Un mariage d'exception : Cette moutarde d'exception réunit la force piquante et granuleuse de la moutarde à l'ancienne avec la douceur du miel d'acacia et la saveur fumée délicate des oignons fumés. Un mariage d'arômes et de textures qui vous transportera instantanément dans le sud de la France.
- Saveurs authentiques : Élaborée avec des ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés, cette moutarde capture l'essence même du terroir provençal. Le miel d'acacia local apporte une rondeur gourmande tandis que les oignons fumés au bois de hêtre révèlent des notes boisées subtiles.
- Une explosion de saveurs : La moutarde à l'ancienne au miel et oignons fumés offre une explosion de saveurs en bouche. La moutarde à l'ancienne apporte sa touche piquante et relevée, tandis que le miel d'acacia adoucit et équilibre le tout. Les oignons fumés, quant à eux, infusent une saveur fumée délicate et complexe qui vient sublimer l'ensemble.
- Polyvalente et délicieuse : Cette moutarde unique se décline à l'infini pour ravir toutes les envies culinaires. Elle se marie parfaitement avec les charcuteries, les viandes grillées, les sandwiches gourmands ou encore les salades composées. Elle peut également être utilisée comme base pour des sauces et marinades savoureuses, apportant une profondeur de saveur incomparable à vos plats.

Idées d'utilisation :

- Apéritif : Dégustez la moutarde à l'ancienne au miel et oignons fumés avec des charcuteries fines, des crudités croquantes ou des crackers pour une entrée pleine de saveurs.
- Plat principal : Rehaussez vos grillades, qu'il s'agisse de viandes ou de poissons, en les badigeonnant généreusement de cette moutarde d'exception.
- Sandwichs : Troquez votre moutarde habituelle contre cette création unique pour ajouter une touche gourmande et provençale à vos sandwichs préférés.
- Salades : Incorporez la moutarde à l'ancienne au miel et oignons fumés à votre vinaigrette pour une salade pleine de caractère.
- Sauces et marinades : Ajoutez une cuillère à soupe de cette moutarde à vos sauces et marinades maison pour leur offrir une dimension gustative inoubliable.

Ingrédients : **MOUTARDE** à l'ancienne 60% (Eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre, sel), **MOUTARDE** traditionnelle 26 % (graines de **MOUTARDE**, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : **SULFITE** acide de sodium), miel d'acacia 11%, oignons fumés* 3%.

*Contient des **SULFITES**

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

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