

# Moutardes Biologiques



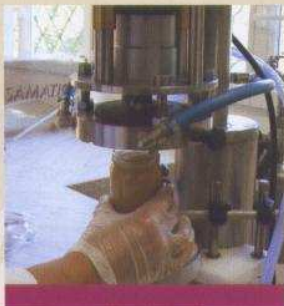
La qualité Bio depuis 1984



## Moutardes Biologiques

Les moutardes BIO sont fabriquées à partir de graines cultivées BIO variété Brassica. La graine est contrôlée et nettoyée dès sa réception. Ensuite vient l'aplatissement où l'écorce des graines est fendue pour que l'amande puisse bien s'imprégner du vinaigre BIO. Le trempage et le malaxage durent quelques heures puis le broyage s'effectue avec des meules rotatives. Enfin le tamisage s'effectue avec une centrifugeuse qui va séparer la pâte du son (écorce). Le stockage en cuve durant plusieurs jours permet son affinage. C'est à partir de cette phase que sont aromatisées les moutardes avant d'être conditionnées. Aucun conservateur n'est rajouté dans les moutardes BIO.

	Pot 370 g	Pot 200 g	Pot 100 g	Vrac
Moutarde de Dijon		✿	✿	✿
Moutarde « à l'ancienne »		✿	✿	✿
Moutarde au Citron		✿	✿	
Moutarde aux 5 plantes		✿		
Moutarde au Miel et aux Epices		✿		
Moutarde au Miel		✿	✿	
Moutarde de Dijon au piment d'Espelette		✿	✿	
Moutarde « à l'ancienne » au piment d'Espelette		✿	✿	
Moutarde aux aromates	✿	✿	✿	
Moutarde aux olives		✿	✿	
Moutarde au mout de raisin		✿		
Moutarde à la noix		✿	✿	



 **Le Sauzet**  
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

30760 SAINT CHRISTOL DE RODIERES - FRANCE  
Tél. 33 (0)4 66 82 11 92 - Fax 33 (0)4 66 82 19 94  
E-mail : [contact@le-sauzet.com](mailto:contact@le-sauzet.com) - Site : [www.le-sauzet.com](http://www.le-sauzet.com)