



NOS MOUTARDES 100% GRAINES FRANÇAISES

BIO

& FABRIQUÉES EN FRANCE



Vinaigrette



1

À l'ancienne

La moutarde à l'ancienne est un classique intemporel qui combine graines de moutarde entières et vinaigre, pour une recette rustique et artisanale et surtout pleine de saveurs. Parfaite pour vos vinaigrettes et marinades.

Bagels aux crudités



2

Au miel

La moutarde au miel associe le piquant et la douceur, créant ainsi une combinaison équilibrée de saveurs. Une alliance sucrée-salée qui rehausse vos recettes, en ajoutant une touche d'élégance.

3

À l'ail des ours

De la moutarde avec la subtilité de l'ail des ours, pour une expérience unique et originale. Avec son arôme délicat et sa légère note de fraîcheur, elle est parfaite pour vos tartines apéritives...



4

Au raifort

Une combinaison entre le piquant du raifort et la saveur vive de la moutarde qui crée un mariage de saveurs intense, même avec les plats les plus simples.



5

Au curcuma

Elle est parfaite pour accompagner des plats méditerranéens ou encore pour réaliser de délicieuses tartes fines de légumes d'été. Son goût épicé saura relever vos plats préférés.



Tartes de légumes

6

Au piment d'Espelette

Parfaite avec des viandes ou légumes grillés, c'est un condiment équilibré et délicatement relevé. Cette fusion de saveurs saura éveiller vos papilles.



Pommes de terres vapeur



Grillades d'été

GRAND FORMAT :
Moutarde douce
en seau de 5kg



Visuels non contractuels

SAS MOULIN MECKERT DIEMER - 101 ROUTE DE WINGERSHEIM
67170 KRAUTWILLER - Tel 03 90 29 11 80
commande@moulindesmoines.com