



Une nouvelle gamme de moutardes élaborée par le Sentier des Bergers

Nous sommes heureux de vous présenter la nouvelle gamme de moutardes du Sentier des Bergers, minutieusement élaborée à partir de graines sélectionnées avec rigueur et d'ingrédients de caractère.

Caractéristiques :

- Un goût puissant obtenu grâce à la finesse du broyage
- Des associations équilibrées
- Un savoir-faire adapté à chaque saveur

Classiques réinterprétées ou créations originales, nos moutardes accompagnent aussi bien les viandes, les poissons, les fromages et les recettes du quotidien (vinaigrettes, marinades,...).

Conservation :

- La moutarde peut se conserver très longtemps grâce à sa forte teneur en vinaigre et en sel. Une fois le pot entamé, il est préférable de le réfrigérer, pour éviter que la moutarde ne brunisse et que son goût ne s'atténue.
- **Les moutardes du Sentier des Bergers sont puissantes, gage de qualité. Si vous préférez plus de douceur, stockez votre pot après ouverture à température ambiante jusqu'à ce que son piquant vous convienne. Ensuite, maintenez-le au réfrigérateur.**

Saveurs :

- Moutarde fine de Dijon
- Moutarde à l'ancienne
- Moutarde fine aux cèpes
- Moutarde fine aux herbes de Provence
- Moutarde fine au piment d'Espelette AOP
- Moutarde fine à la truffe noire
- Moutarde fine au thym et au citron
- Moutarde au miel d'acacia



Moutarde fine de Dijon

Élaborée selon la tradition dijonnaise, notre moutarde fine de Dijon offre un équilibre subtil entre puissance aromatique et douceur en bouche, pour sublimer les produits d'exception.

3,30€HT - PV conseillé : 6,50€TTC
180g - 3MFD- 12 unités par colis



Moutarde à l'ancienne

Fidèle à la tradition, cette moutarde à l'ancienne associe le croquant naturel des graines à une palette aromatique élégante, idéale pour accompagner viandes, fromages et recettes de terroir.

3,30€HT - PV conseillé : 6,50€TTC
180g - 3MAA - 12 unités par colis



Moutarde fine au piment d'Espelette A.O.P

Dans cette moutarde fine au piment d'Espelette A.O.P., la tradition moutardière s'enrichit d'une touche basque, équilibrée et résolument gastronomique.

3,95€HT - PV conseillé : 7,90€TTC
180g - 6MFPE - 12 unités par colis



Moutarde au miel d'Acacia 20%

La texture si particulière issue de l'association entre moutarde de Dijon et moutarde à l'ancienne, combinée à la douceur florale du miel d'Acacia (20%), en fait une moutarde douce, légèrement sucrée et croquante. Elle accompagne particulièrement bien le magret de canard, les poissons (notamment en marinade), les fromages et les salades composées.

3,95€HT - PV conseillé : 7,90€TTC
180g - 3MMA - 12 unités par colis



Moutarde au thym et au citron

L'intensité aromatique du thym associé à la fraîcheur vive du citron révèle une moutarde élégante, où les notes herbacées et acidulées viennent sublimer la finesse du condiment.

3,30€HT - PV conseillé : 6,50€TTC

180g - 3MFTC - 12 unités par colis



Moutarde aux herbes de Provence

Élaborée avec des herbes de Provence aux arômes généreux, cette moutarde séduit par sa fraîcheur aromatique et sa longueur en bouche. Toute la Provence dans votre assiette !

3,30€HT - PV conseillé : 6,50€TTC

180g - 3MFHP - 12 unités par colis



Moutarde aux cèpes

L'intensité boisée du champignon exalte l'intensité de la moutarde fine. Tout à la fois authentique et gastronomique, cette moutarde s'associe particulièrement avec les viandes et les gibiers, mais réhausse également les plats végétariens et les vinaigrettes.

3,95€HT - PV conseillé : 7,90€TTC

180g - 3MFC - 12 unités par colis



Moutarde à la truffe noire 1,2%

Subtilement parfumée à la truffe noire, cette moutarde révèle un équilibre délicat entre puissance moutardée et notes truffées profondes. Elle est idéale pour accompagner les plats les plus raffinés.

4,95€HT - PV conseillé : 9,90€TTC

180g - 3MFTN - 12 unités par colis