



LES 3 CHOUETTES

présentent

Des pickles de graines de moutarde pour les chefs !



0
0



Ces petites billes acidulées déferlent dans les assiettes des chefs.

LES 3 CHOUETTES propose désormais des pickles de graines de moutarde en format professionnel avec des graines de moutarde bio et 100% françaises.

0
0

Des pickles de graines de moutarde ?

Loin des recettes traditionnelles, lisses ou "à l'ancienne", qui montent au nez, les graines de moutarde sont marinées et compostées dans un vinaigre de cidre doux infusé d'épices ou d'aromates, façon "pickles". Le résultat : de petites billes acidulées qui éclatent en bouche et font toute la différence dans une salade, des légumes rôtis, une grillade, un carpaccio... C'est le caviar des condiments.

Tarif HT : 8,50 € les 400g

La moutarde de la région de Bourgogne est une signature importante de la gastronomie française. Pourtant, **85 % des graines servant à faire de la moutarde en France sont importées du Canada.**

La graine de moutarde utilisée dans les pickles LES 3 CHOUETTES sont cultivées en France par leurs agriculteurs partenaires.