

Spécification

Moutarde à la poire



No d'article / Contenu

31737 (100 g)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

Moutarde à la poire - une vraie spécialité suisse sans sucre cristallisé ! Pour la préparation des moutardes suisses des graines de moutarde provenant de la culture suisse selon les normes Bourgeon sont utilisées et la production se fait entièrement sans ajout de sucre cristallisé. Avec cette moutarde, vous ferez l'expérience d'un mélange fruité mais piquant avec le concentré de poires Biofarm. Elle accompagne à merveille la volaille, les fromages bleus et les saucisses blanches.

Ingrédients et origine

Eau, vinaigre de vin blanc* (CH), **graines de moutarde* 17,9 % (CH)**, ail des ours** 10 % (CH), sel marin, mélange d'épices*. *Issus de l'agriculture biologique.

Remarques

Sans sucre cristallisé.

Statut

Bourgeon Bio CH
végane

Procédé de fabrication

Pour la préparation des moutardes suisses des graines de moutarde provenant de la culture suisse selon les normes Bourgeon sont utilisées et la production se fait entièrement sans ajout de sucre cristallisé.

Préparation / Utilisation

Prête à l'emploi. Avec cette moutarde, vous ferez l'expérience d'un mélange fruité mais piquant avec le concentré de poires Biofarm. Elle accompagne à merveille la volaille, les fromages bleus et les saucisses blanches.

Allergènes

Moutarde	oui
Info sur les allergies	Contient de la moutarde.

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	782 kJ
Énergie (en kilocalories)	216 kcal
Matières grasses	5.6 g
Acides gras saturés	0.2 g
Glucides	30 g
dont sucre	24 g
Protéines	4.9 g
Sel	1.8 g
Source	Spécifications du fournisseur

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	moutarde jaune, crémeuse
Consistance	crémeux, pâteux
Arôme	odeur typique de moutarde, épicée, âpre, sucrée, équilibrée, fraîche
Goût	Saveur forte de moutarde, goût de poire, sucrée.
Degré de pureté	espèce pure

Corps étrangers

Nous prenons les mesures de sécurité nécessaires pour garantir que le produit est exempt de corps étrangers tels que le métal, le verre, le bois et le plastique.

Conditions de conservation

Conservation	Protéger de la chaleur.
DLUO à partir d la production	510 jours
Identification du lot	Chaque emballage est identifié par un numéro de lot.

Exigences générales

Exigences légales	Ce produit et son emballage sont conformes à la loi suisse sur les denrées alimentaires.
Directives BIO Suisse	Le produit est conforme à l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Pour les produits Bourgeon : Le produit est conforme aux prescriptions de Bio-Suisse « Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon ».

OGM	Aucun produit génétiquement modifié (selon l'ordonnance de l'EDI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées VGVL) n'est utilisé ni dans la production (semences) ni dans la transformation.
Echantillons de retour	Un échantillon de retour du lot de marchandises correspondant est déposé chez le fabricant jusqu'à expiration de la durée minimale de conservation.
Certification Biofarm	ISO 22000:2018 Certification bio CH-Bio-006

Contact

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tél. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Assurance qualité
Christian Jeremias
Tél. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch