

LA CUISINE – Moutarde de Dijon



Référence du produit : **JBO100BIB5**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Cette moutarde de Dijon Bio est préparée selon la méthode originale, exclusivement à partir de graines brunes, appelées Brassica juncea. **Contrairement aux moutardes traditionnelles à base de vinaigre d'alcool, cette moutarde de Dijon est réalisée avec du vinaigre de cidre, ce qui lui ajoute une pointe de douceur.**

1 INFOS PRODUIT :

DÉNOMINATION LÉGALE: MOUTARDE DE DIJON BIOLOGIQUE
FABRICATION FRANÇAISE

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

DÉGUSTATION : Fine et forte, elle relèvera les saveurs dans vos vinaigrettes ou pour vos plats, du plus simple au plus sophistiqué.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Ingrédients : Eau, graines de moutarde*, vinaigre de cidre*, sel. * produits issus de l'agriculture biologique. AGRICULTURE UE / NON UE

Description technique :

- pH : 3,80 ± 0,30 • Extrait sec : >= 33,00%
- Acidité totale : 1,90 ± 0,30 (g/100g) • Sel : 5,25% ± 0,30%
- Densité : 0,97

BACTÉRIOLOGIQUES (UFC/G) :

GERMES AÉROBIES MÉSOPIHILES	<= 10 000
MOISSURES	<= 100
LEVURES	<= 100
BACTÉRIES LACTIQUES	<= 100
SALMONELLES	absence dans 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	absence dans 25g

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver de préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur. . Après service en magasin conserver le pot au réfrigérateur (0-4°C)
DDM BIB FERME	12 mois
DDM BIB OUVERT	3 mois
DMM CONSO	1 mois dans les conditions recommandées

Zoom sur la DDM

La **Date de Durabilité Minimale (DDM)**, anciennement appelé DLUO, a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait.

Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.

Pour en savoir plus : www.economie.gouv.fr

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	NON
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI - Avec système de raclage en fin de poche
COMPATIBLE EASY	NON
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	NON
ROBINET NÉCESSAIRE	VITOP

4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES:

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	765 KJ / 627 KCAL
MATIÈRES GRASSES	g/100ml	13.7
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		1.1
GLUCIDES		4.5
DONT SUCRES		2.5
PROTÉINES		7.8
SEL	5.1	

SANS : COLORANTS NI ARÔMES ARTIFICIELS

- Allergènes : **moutarde**
- Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003
- Absence d'ingrédient ionisé, Produit non ionisé.

Zoom sur la production!

La moutarde de Dijon n'est pas une appellation d'origine contrôlée mais une recette, **un procédé de fabrication dont les règles sont définies par un décret qui date de 1937.**



LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FR-BIO-01 Agriculture UE/ Non UE
------------------------	----------------------------------

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 4,85KG (conditionné dans une poche format BIB 5L)
EMBALLAGE	Poche : BIB 10L SLIM VITOP [ART016] Carton : Carton V3/2 HORIZONTAL 390x240x140 [ART020]
TRANSPORT	Ambiant
FABRIQUANT	Sauces & Créations
MARQUE	Jean Bouteille

Cette moutarde de Dijon Bio est **fabriquée au cœur des Alpes françaises**, par la société SDMR. Par souci écologique et pour être en accord avec leur conviction, dès 1991 l'entreprise s'est dédiée à la fabrication de produits issus de l'agriculture biologique.

SDMR fait aujourd'hui parti du groupe familial Charbonneaux-Brabant, spécialisé depuis 1797 dans la fabrication de vinaigres et moutardes. **La gamme propose des condiments de qualité qui respectent les traditions et l'environnement.**

SÉLECTIONNÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!