



# Moutarde aux algues fraîches

Une moutarde forte au caractère iodé  
pour votre rayon frais !

La Moutarde aux algues fraîches est réalisée à partir d'une base moutarde Dijon biologique composée de graines de moutardes, de vinaigre d'alcool, d'eau et de sel marin.

La laitue de mer et la Dulse fraîches sont essorées et incorporées dans la moutarde.

La quantité d'algues fraîches contenue dans la recette est de 25%.



<b>Dénomination technique :</b>	Algues fraîches marinées et assaisonnées.
<b>Conditionnement :</b>	Pot en verre de 140 g ; par carton de 6 ;
<b>Emballage :</b>	Pot en verre avec twist off et vide d'air et languette d'inviolabilité.
<b>Fabrication :</b>	ZA de Bloscou – ROSCOFF.
<b>Ingrédients :</b>	Eau, graine de moutarde*, vinaigre d'alcool*, algues fraîches 20% (Dulse et laitue de mer), sel marin.

\* : 70% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique. Certifié ECOCERTSAS – F32600.

**Délais de conservation : 6 mois.**



**Conditions de stockage :** Froid positif +4° à +8°C.

**Allergène :** Moutarde.

**OGM :** Absence.

**Conseils d'utilisation :** Convient particulièrement comme base pour la préparation des sauces et des vinaigrettes ;  
Pour farcir ou badigeonner un poisson avant de le griller ;  
Pour accompagner la viande et surtout les viandes blanches ;  
Pour assaisonner une salade de pomme de terre.

## Caractéristiques bactériologiques :

	Analyse moyenne
Aérobies mésophiles 30 C	1000 / g
Coliformes totaux	< 10 / g
Anaérobies sulfitoréducteurs	< 10 / g
Salmonelle	absence dans 25 g
Levures	< 10 / g
Moisissures	< 10 / g