

Línea de MOSTAZAS | A LA ANTIGUA

Características:

Nuestra variedad a la Antigua está elaborada con granos de mostaza marrón. Su textura se genera a partir del correcto quebrantado del grano, lo que permite la oxigenación de la materia prima. Su posterior estacionamiento de 6 meses determina el sabor equilibrado que buscamos.

Ingredientes:

Granos de mostaza, vinagre, agua, sal marina, ajo, hinojo, cúrcuma.



- Sin aditivos ni conservantes artificiales
- 100% natural
- Sin gluten
- Kosher-Parve



Presentaciones para segmento Gastronómico:
Balde de 4,5 Kg y Vidrio de 850 Gr y 40 Gr.

	RNPA 01037923 RNE 01001493
Condiciones de almacenaje	Por su cuidado método de elaboración nuestros productos no necesitan cadena de frío una vez abiertos.
Descripción de Lote	Codificación mes / año de elaboración. Lote: Calendario Juliano.
Vida útil	24 meses

Materia Prima:

Los granos de mostaza marrón -Brassica juncea- que utilizamos para nuestra Antigua, provienen de una siembra propia en un campo de la Patagonia. Ser productores primarios nos asegura la trazabilidad necesaria para controlar toda la cadena de elaboración. Garantizando así la calidad, las buenas prácticas de manufactura y la capacidad de stock todo el año.

Ventas / Rendimiento:

Proveemos a más de 400 clientes del segmento gastronómico, quienes eligen nuestra calidad y rendimiento superior al 40% comparado con otras mostazas del mercado. Ventas del período 2015 a cadenas hoteleras, restaurantes y chefs: +15 TNS de Mostaza a la Antigua.

Maduración necesaria. Optamos por bajar la pungencia y armonizar sus características organolépticas.

Información nutricional

Porción 5g (una cucharada de t )

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	21kcal = 90kj	1%
Carbohidratos	1,8 g	1%
Proteínas	1,1 g	1%
Grasas totales	1,1 g	2%
Fibra alimentaria	0,7 g	3%
Sodio	279 mg	11%

No aporta cantidades significativas de grasas saturadas y grasas trans.

(*) % Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal / U 8400 kj.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

