

Línea de MOSTAZAS | DIJON

Características:

Elaborada con granos de mostaza marrón, favoreciendo la presencia del atributo positivo de este clásico francés: su pungencia (picor en nariz) provocada por los aceites volátiles. Somos la única empresa argentina que respeta el proceso que dicta la Denominación de Origen de la Dijon: separar en húmedo la pulpa de la cáscara.

Ingredientes:

Granos de mostaza marrón, sal, condimentos, vinagre.



- 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 01037925 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 Dijon, 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: +10 TNS de Mostaza Dijon.

Proceso en húmedo: separación de la pulpa del grano, propio de la Dijon según Denominación de Origen.



Información nutricional

Porción 5g (una cucharada de té)

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	20kcal = 85kj	1%
Carbohidratos	1,7 g	1%
Proteínas	1,1 g	1%
Grasas totales	1,1 g	2%
Fibra alimentaria	0,7 g	3%
Sodio	256 mg	10%

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.

