

Línea de MOSTAZAS | A LA MIEL

Características:

La más dulce de nuestra línea combina dos tipos de granos de mostaza: marrón y amarilla -Brassica Juncea y Sinapis Alba- más el aporte de una miel de Eucaliptos seleccionada. Sobre esta base se integran también algunas especias. Todo resulta en una mostaza de picor suave y notablemente aromática.

Ingredientes:

Mostaza amarilla, mostaza marrón, miel, azúcar, sal y condimentos.



- 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.

	RNPA 01037924 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 y amarilla- que utilizamos para esta variedad, provienen de una siembra propia en la Patagonia. En tanto que la miel es elaborada en Santa Fe. Como productores primarios, nos aseguramos la trazabilidad sobre 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: +3 TNS de Mostaza a la Miel.

Metodología propia. En nuestra fábrica de perfil artesanal no hay lugar para los aditivos artificiales.



Información nutricional

Porción 5g (una cucharada de té)

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	21kcal = 90kj	1%
Carbohidratos	3,2 g	1%
Proteínas	0,7 g	1%
Grasas totales	0,6 g	2%
Fibra alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	204 mg	9%

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.

