















Guimauve

| | | |
|--|--|---|
|  <p>Guimauve & Agastache BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve & Agastache découvrez cette saveur douce entre la réglisse et l'anis ! La guimauve au miel se conserve moelleuse pendant quelques semaines... Ingrédients : sucre roux*, miel de Savoie*, eau, gélatine*, Agastache de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*, pétales. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |  <p>Guimauve & Coriandre BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve & Coriandre, découvrez toute la douceur aromatique des graines de coriandre, une saveur surprenante proche de la fleur d'oranger ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Coriandre de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |  <p>Guimauve & Anis BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve & Anis découvrez la fore aromatique de l'anis ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Anis de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR-BIO-15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |
|  <p>Guimauve & Hysope BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve & Hysope, découvrez une délicat saveur proche de la lavande et fraicheur des montagnes ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Hysope de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |  <p>Guimauve & Menthe BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs intenses grâce à mes épices et fleurs bio. La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines. Ingrédients : sucre roux*, miel de Savoie*, eau, gélatine*, Menthe de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*, pétale. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |  <p>Guimauve & Rose BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve & Rose, découvrez la douceur fleurie de la rose ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Anis de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |
|  <p>Guimauve & Thym citron BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve & Thym Citron, découvrez une saveur citron douce produite en Bauges ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Thym ?citron' de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |  <p>Guimauve & Thym orange BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve & Thym Orange, découvrez une saveur d'agrumes produite en Bauges ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Thym ?orange' de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |  <p>Guimauve & Violette BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve au miel & violette, dégustez une douce saveur florale ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Anis de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> |
|  <p>Guimauve & Reine des pres BIO (sac de 150g) Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs bio. Avec la Guimauve au miel & violette, dégustez une douce saveur florale ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines? Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Anis de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio) Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p> | | |


Épices

| | | |
|---|--|--|
|  <p>Ensemble spécial raclette 3 pots Trois tubes d'épices moulues : Carvi*, Fenouil* et Coriandre*. Ces trois épices aux arômes très complémentaires et très différents, vous permettront de revisiter la traditionnelle raclette. Saupoudrez une épice sur votre fromage fondu... et dégustez ! Les plus aventureux pourront tester des associations fromages / épices inédites : tome de Savoie / carvi ; bleu d'aillon / coriandre ; Reblochon / Fenouil...</p> <p style="text-align: right;">9,90€</p> |  <p>Aneth - graines moulues (pot 6g) Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.</p> <p style="text-align: right;">3,50€</p> |  <p>Angélique- graines moulues (pot 6 g) Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.</p> <p style="text-align: right;">3,50€</p> |
|  <p>Carvi - graines moulues (pot 6 g) Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.</p> <p style="text-align: right;">3,50€</p> |  <p>Carvi - graines entières (pot 40 g) Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.</p> <p style="text-align: right;">7,50€</p> |  <p>Coriandre - graines moulues (pot 7 g) Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.</p> <p style="text-align: right;">3,50€</p> |




Coriandre - graines entières (pot 25 g)
Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.

7,50€




Fenouil - graines moulues (pot 6 g)
Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.

3,50€




Fenouil - graines entières (pot 20 g)
Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.

7,50€



Poivre du Sichuan - graines entières (pot 20 g.)
Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.


7,50€



Poivre du Sichuan - graines moulues (pot 6 g.)
Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.


3,50€

Aromates (feuilles séchées)




Ail des Ours Bio* moulu, pot de 25g
Cueilli au coeur du parc naturel régional des Bauges. Pour assaisonner tous vos plats...FR-BIO-15

5,00€



Ail des Ours Bio* feuilles séchées, sac de 10g.
Cueilli au coeur du parc naturel régional des Bauges. Pour vos plats mijotés. (Les tronçons de feuilles doivent avoir le temps de se réhydrater).FR-BIO-15

5,00€



Herbes de 'Provence' des Bauges, pot de 25g
Cultivé au coeur du parc naturel régional des Bauges. Ces aromates cultivés en montagne concentrent les saveurs. Il vous faudra ajuster les doses. Pour les grillades, et les plats d'été ! Ingrédients : Origan bio, Sariettes bio, Romarin, Thym bio.

5,00€



Furikake de Shiso pot de 25g
Cultivé au coeur du parc naturel régional des Bauges, le shiso (perilla frutescens) cultivé en montagne concentre les saveurs.
Mêlé à des graines de sésame et un peu de sel, le shiso fait un condiment parfait aux saveurs 'asiatique' - en fonction de votre palais, vous sentirez des notes de fumé, de thé, de champignon ou d'algue.
Il est traditionnellement utilisé pour parfumer le riz cuit. Certains amis l'utilisent dans les salades, sur le saumon... à vous de créer !
Pour plus de détail :
<https://www.wikiophyto.org/wiki/P%C3%A9nilla>

5,00€

Fleurs




Pétales de Bleuet Bleu Indigo bio* (tube)
Bleuet Bleu indigo - centaurea cyanus D'un indigo intense, ces pétales comestibles vous permettront
- de décorer vos salades sucrées ou salées,
- de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages,
- d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons
- de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux.

4,95€




Pétales de Bleuet Rouge bio* (tube)
Bleuet Rose - centaurea cyanus
D'un rose fuchsia intense, ces pétales comestibles vous permettront
- de décorer vos salades sucrées ou salées,
- de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages,
- d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons
- de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux.

4,95€




Pétales de Bleuet Noir bio* (tube)
Bleuet Noir - centaurea cyanus
D'un beau noir, ces pétales comestibles vous permettront
- de décorer vos salades sucrées ou salées,
- de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages,
- d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons
- de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux.

4,95€



Pétales de Bleuet Licorne bio* (tube*)
Bleuet Noir - centaurea cyanus
Un beau mélange dans les nuances bleues, rose, mauves, ces pétales comestibles vous permettront
- de décorer vos salades sucrées ou salées,
- de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages,
- d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons
- de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux.

4,95€



















Pétales de Monarde bio* (tube)
Monarda Didyma (0.80g) D'un rouge intense, ces pétales vous permettront - de décorer vos salades sucrées ou salées,
- de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages,
- d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons
- de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux.

4,95€



Pétales de Rose Sauvage bio* (tube)
Rose Sauvage - rosa canina D'un doux rose, ces pétales comestibles vous permettront - de décorer vos salades sucrées ou salées,
- de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages,
- d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons
- de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux.

4,95€

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Pétales de Cosmos (noirs) bio* (tube)</p> <p>Cosmos (noirs) - Cosmos Bipinatus D'un violet très foncé, ces pétales comestibles vous permettront</p> <ul style="list-style-type: none"> - de décorer vos salades sucrées ou salées, - de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages, - d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons - de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux. <p style="text-align: right;">4,95€</p> |  <p>Pétales de Cosmos (mélange) bio* (tube)</p> <p>Cosmos (couleur en mélange) - Cosmos Bipinatus Un mélange de couleur de blanc à violet foncé, ces pétales comestibles vous permettront</p> <ul style="list-style-type: none"> - de décorer vos salades sucrées ou salées, - de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages, - d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons - de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux. <p style="text-align: right;">4,95€</p> |  <p>Pétales de Cosmos Feu bio* (tube)</p> <p>Cosmos (couleur en mélange) - Cosmos Bipinatus De couleur rouge-orange intense, ces pétales comestibles vous permettront</p> <ul style="list-style-type: none"> - de décorer vos salades sucrées ou salées, - de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages, - d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons - de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux. <p style="text-align: right;">4,95€</p> |
|  <p>Pétales de Soucis Jaune bio* (tube)</p> <p>Soucis jaune - calendula officinalis D'un jaune intense, ces pétales comestibles vous permettront</p> <ul style="list-style-type: none"> - de décorer vos salades sucrées ou salées, - de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages, - d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons - de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux. <p style="text-align: right;">4,95€</p> |  <p>Pétales Halloween' bio* (tube)</p> <p>Ces pétales comestibles vous permettront</p> <ul style="list-style-type: none"> - de décorer vos salades sucrées ou salées, - de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages, - d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons - de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux. <p style="text-align: right;">4,95€</p> |  <p>Pétales de Soucis Orange bio* (tube)</p> <p>Soucis orange - calendula officinalis D'un orange intense, ces pétales comestibles vous permettront</p> <ul style="list-style-type: none"> - de décorer vos salades sucrées ou salées, - de donner un air de fête à vos assiettes ou vos plateaux de fromages, - d'égayer vos cocktails, soit dans le verre ou dans vos glaçons - de donner de l'originalité à vos desserts : sur des glaçages ou dans les gâteaux. <p style="text-align: right;">4,95€</p> |
|  <p>Support en bois pour 4 tubes de fleurs</p> <p>Ce socle est le complément idéal des tubes... Il vous permet d'offrir ou de vous offrir des fleurs comestibles avec une superbe présentation. Il est fabriqué par un artisan savoyard en bois de réemploi...</p> <p style="text-align: right;">1,00€</p> |  <p>Support en bois pour 3 tubes de fleurs</p> <p>Ce socle est le complément idéal des tubes... Il vous permet d'offrir ou de vous offrir des fleurs comestibles avec une superbe présentation. Il est fabriqué par un artisan savoyard en bois de réemploi...</p> <p style="text-align: right;">0,80€</p> |  <p>Support en bois pour 5 tubes de fleurs</p> <p>Ce socle est le complément idéal des tubes... Il vous permet d'offrir ou de vous offrir des fleurs comestibles avec une superbe présentation. Il est fabriqué par un artisan savoyard en bois de réemploi...</p> <p style="text-align: right;">1,25€</p> |
|  <p>Tisane de Mauve bio* (sachet de 10g)</p> <p>Tisane de mauve. Cette tisane est magique ! Dans l'eau bouillante, elle devient bleu azur... on y ajoute alors du miel, et elle devient plus ou moins rose en fonction du type de miel. Elle est traditionnellement utilisée contre les toux sèches.</p> <p style="text-align: right;">6,45€</p> |  <p>Tisane de Reine des Prés. Retrouvez le plaisir des plantes de montagne dans votre tasse.</p> <p>Tisane de Reine des prés bio* (sachet de 10g)</p> <p style="text-align: right;">6,45€</p> |  <p>Tisane de fleur d'agastache bio* (sachet de 10g) (copy)</p> <p>Tisane de fleur d'agastache. Retrouvez le plaisir des plantes de montagne dans votre tasse. La fleur d'agastache à une saveur de réglisse et anis, avec une pointe de menthe. Je cultive l'agastache en montagne en Savoie.</p> <p style="text-align: right;">6,45€</p> |
|  <p>Tisane de 5 fleurs des Bauges bio* (sachet de 10g)</p> <p>Tisane de fleur d'agastache. Retrouvez le plaisir des plantes de montagne dans votre tasse. La fleur d'agastache à une saveur de réglisse et anis, avec une pointe de menthe. Je cultive l'agastache en montagne en Savoie.</p> <p style="text-align: right;">6,45€</p> | | |
| <h2>Sels</h2> | | |
|  <p>Sel ail des ours bio (pot de 80g)</p> <p>Sel de Guérande (la roulotte bleue), Ail des Ours*. Ce sel a un doux parfum d'ail... Idéal pour saler les viandes grillées juste en fin de cuisson, ou comme sel de table... il se marie à une infinité de plats. L'ail des ours est connu pour est plus digeste que l'ail.</p> <p>*issus de l'agriculture Bio FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p> |  <p>Sel Fleurs de Ciboulette bio (pot de 80g)</p> <p>Sel de Guérande (la roulotte bleue), fleurs de Ciboulette*. Ce sel a un doux parfum d'oignons. Idéal pour saler les viandes grillées juste en fin de cuisson, ou comme sel de table... il se marie à une infinité de plats, notamment les œufs (omelette, au plat...)</p> <p>*issus de l'agriculture Bio FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p> |  <p>Sel ail des ours bio (sac de 350g)</p> <p>Sel de Guérande (la roulotte bleue), Ail des Ours*. Ce sel a un doux parfum d'ail... Idéal pour saler les viandes grillées juste en fin de cuisson, ou comme sel de table... il se marie à une infinité de plats. L'ail des ours est connu pour est plus digeste que l'ail.</p> <p>*issus de l'agriculture Bio FR BIO 15</p> <p style="text-align: right;">16,00€</p> |

Vinaigres



Vinaigre et Ail des ours Bio (bout. 50 cl)

Vinaigre*, Ail des Ours*.Ce vinaigre est idéal pour donner un bon goût à vos vinaigrette. Il peut également déglacer les cuissons de viandes et être utilisé pour certaines marinades...

*issu de l'agriculture Bio
FR BIO 15

8,50€



Vinaigre et fleurs de Sureau Bio (bout. 50 cl)

Vinaigre*, Fleurs de Sureau*.Ce vinaigre est idéal pour assaisonner vos crudités, grâce à son parfum floral et sucré. Il est utilisé également pour assaisonner le poisson.*issu de l'agriculture Bio

*issu de l'agriculture Bio
FR BIO 15

8,50€



Vinaigre et Pimprenelle Bio (bout. 50 cl)

Vinaigre*, Pimprenelle.Ce vinaigre est idéal pour assaisonner vos crudités, grâce à son parfum original de concombre.Assaisonnez des salades, marinez des fromages. Un coup de fraîcheur en cuisine !*issu de l'agriculture Bio

*issu de l'agriculture Bio
FR BIO 15

8,50€



Vinaigre et Fleurs de ciboulette Bio (bout. 50 cl)

Vinaigre*, Fleurs de Ciboulette.Ce vinaigre est idéal pour assaisonner vos salade et déglacer les cuissons de viande, grâce à son d'oignon doux...

Vous pouvez également préparer des matinales.*issu de l'agriculture Bio
FR BIO 15

8,50€



Vinaigre et Mélisse (bout. 50 cl)

Vinaigre*, Mélisse citronnelle.

Ce vinaigre est idéal pour assaisonner vos salades grâce à sa fraîcheur proche de la citronnelle... Vous pouvez également préparer des marinades.

*issu de l'agriculture Bio
FR BIO 15

8,50€



Bouton ail des ours, façon pickles Bio (pot 100ml)

Ingrédient : bouton d'ail des ours*, vinaigre*, eau, coriandre*, sucre roux*, sel de Guérande.

Ces pickles accompagnent votre plateau de charcuterie, vos raclettes ou à croquer à l'apéritif...*produits issus de l'agriculture Bio
FR-BIO-15

6,50€

Moutarde



Moutarde à l'ail des ours Bio pot 60g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), ail des ours* cueilli en montagne en Savoie.Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

4,25€



Moutarde à l'ail des ours Bio pot 100g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), ail des ours* cueilli en montagne en Savoie.Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

6,30€



Moutarde à l'ail des ours Bio pot 200g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), ail des ours* cueilli en montagne en Savoie.Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

11,00€



Moutarde et Génépi 60g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), génépi* cultivé en montagne en Savoie, vinaigre*, sucre*.Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

4,25€



Moutarde et Génépi pot 100g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre*, blanc*,eau, sel), génépi* cultivé en montagne en Savoie, vinaigre, sucre*.Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

6,30€



Moutarde et Génépi pot 200g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre* blanc*,eau, sel), génépi* cultivé en montagne en Savoie, vinaigre, sucre*.Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

11,00€



Moutarde et fleurs de Ciboulette pot 60g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), fleurs de ciboulette* cultivée en montagne en Savoie. Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

4,25€



Moutarde et fleurs de Ciboulette pot 100g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), fleurs de ciboulette* cultivée en montagne en Savoie. Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

6,30€



Moutarde et fleurs de Ciboulette pot 200g

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), fleurs de ciboulette* cultivée en montagne en Savoie. Idéal pour vos barbecues, vos viandes froides ou pour apporter un petit plus à vos raclettes.

* produits issus de l'agriculture Bio.
FR-BIO-15

11,00€



Trio de moutarde (3x100g)

Vous aimez la moutarde et vous voulez la faire découvrir ? Essayez ce coffret de trois moutardes :

- moutarde et ail des ours
- moutarde et fleurs de ciboulette
- moutarde et génépi

18,00€

Corbeilles et coffrets



Coffret Ail des Ours

Un ensemble de produits à l'ail des ours (avec une petite note pour vous donner des idées).

- Moutarde,
- poudre
- sel
- Vinaigre
- boutons en pickles

29,50€

Transport



Expédition par Mondial Relay 2kg à 4kg

Expédition par Mondial Relay : pensez à m'indiquer votre Point Relay préféré !

7,99€



Expédition par Mondial Relay jusqu'à 500g

Expédition par Mondial Relay : pensez à m'indiquer votre Point Relay préféré !

4,10€



Expédition par Mondial Relay 500g à 1kg

Expédition par Mondial Relay : pensez à m'indiquer votre Point Relay préféré !

5,10€



Expédition par Mondial Relay de 1kg à 2kg

Expédition par Mondial Relay : pensez à m'indiquer votre Point Relay préféré !

6,60€



Expédition par Mondial Relay 4kg à 15kg

Expédition par Mondial Relay : pensez à m'indiquer votre Point Relay préféré !

15,99€



Expédition par Mondial Relay 15kg à 25kg

Expédition par Mondial Relay : pensez à m'indiquer votre Point Relay préféré !

22,99€