# Nathalie en Montagne

## Guimauves

### Guimauve & Agastache bio

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

5,20€



### Guimauve & Anis bio

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 richesse aromatique de l'anis vert ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines.
Ingrédients : sucre roux*, miel d?acacia de Savoie*, eau, gélatine*, graine d'Anis Vert de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio)
Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR-BIO-15

5,20€



### Guimauve & Coriandre bio

Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs.
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 au frais et sec. FR-BIO-15

5,20€

### Guimauve & Hysope bio

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 délicate saveur proche de la lavande et fraîcheur 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

5,20€



### Guimauve & Menthe bio

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 & Menthe savourez la douceur de la Menthe Marocaine ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines.
Ingrédients : sucre roux*, miel d?acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Menthe de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio)
Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR-BIO-15

5,20€

### Guimauve & Reine des prés bio

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 & Reine des prés, dégustez une douce saveur d'amande fruitée ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines.
Ingrédients : sucre roux*, miel d?acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Reine des prés de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l?agriculture Bio)
Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15

5,20€

### Guimauve & Rose bio

Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs.
Avec la Guimauve & Rose, découvrez la douceur fleurie de la rose ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines.
Avec la Guimauve & Anis découvrez la richesse aromatique de l'anis vert ! La guimauve se conserve moelleuse pendant quelques semaines.
Ingrédients : sucre roux*, miel d'acacia de Savoie*, eau, gélatine*, Rose de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio)
Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR-BIO-15

5,20€



### Guimauve & Thym 'citron' bio

Les chamallow de notre enfance, mais une version artisanale qui nous fait découvrir des saveurs inédites grâce à mes épices et fleurs.
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 biologique)
Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR-BIO-15

5,20€

### Guimauve & Thym 'orange' bio

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'agrume 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

5,20€



### Guimauve & Violette bio

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*, Violette de ma ferme*, fécule de maïs*, citron*. (* ingrédients issus de l'agriculture Bio)
Se conserve quelques semaines au frais et sec. FR BIO 15

5,20€

## Épices



### 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 inédits : tome de Savoie / carvi ; bleu d'aillon / coriandre ; Reblochon / Fenouil...

9,90€



### Aneth bio - graines moulues

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.
FR-BIO-15

3,50€

### Aneth bio - graines entières

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur. En graine, la saveur des graines est toujours aussi intense.
FR-BIO-15

7,50€

### Angelique bio - graines moulues

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.

3,50€



### Coriandre bio - graines moulues

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.
FR-BIO-15

3,50€



### Coriandre bio - graines entières

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.
FR-BIO-15

7,50€

# Nathalie en Montagne



Fenouil bio - graines moulues

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.

3,50€



Fenouil bio - graines entières

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.
FR-BIO-15

7,50€



Poivre du Sichuan bio - graines moulues

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.

3,50€

Poivre du Sichuan bio - graines entières

Cultivées au coeur du parc naturel régional des Bauges, ces épices de montagne sont un concentré de saveur.
FR-BIO-15

7,50€

## Aromates (feuilles séchées)



Ail des Ours Bio, moulu

Cueilli au coeur du parc naturel régional des Bauges. Pour assaisonner tous vos plats...FR-BIO-15

5,00€



Herbes de 'Provence' des Bauges, BIO

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.
FR-BIO-15

5,00€



Furikake de Shiso BIO

Cultivé au coeur du parc naturel régional des Bauges, le shiso (perilla fructescens) cultivé en montagne concentre les saveurs. Mélangé à des graines de sésame et un peu de sel, le shiso fait un condiment parfait aux saveurs 'asiatiques' - en fonction de votre palais, vous sentirez des notes de fumé, de thé, de champignon ou d'algue.
Il est traditionnellement utilisé pour parfumé le riz cuit. Certains amis l'utilise dans les salades, sur le saumon... à vous de créer !
Pour plus de détail :
https://www.wikiphyto.org/wiki/P%C3%A9rilla
FR-BIO-15

5,00€

## Fleurs

Pétales de Bleuet Blanc bio* (tube)

Bleuet blanc - centaurea cyanusD'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.

5,15€



Pétales de Bleuet Rose bio* (tube)

Bleuet Rose - centaurea cyanusD'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.

5,15€



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.

5,15€



Pétales de Bleuet Mauve bio* (tube)

Bleuet Bleu indigo - centaurea cyanus
D'un mauve lumineux, 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.

5,15€



Pétales de Bleuet Bleu Indigo bio* (tube)

Bleuet Bleu indigo - centaurea cyanusD'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.

5,15€



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.

5,15€



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.

5,15€



Pétales de Monarde bio* (tube)

Monadra 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

5,15€



Pétales de Rose Sauvage bio* (tube)

Rose Sauvage - rosa caninaD'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.

5,15€

# Nathalie en Montagne



### Pétales de Cosmos Feu bio* (tube)

Cosmos (couleur en mélange) - Cosmos Bipinatus
De couleur rouge-orange 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.

5,15€



### Pétales de Dahlia bio* (tube)

Dahlia (couleur en mélange) - Cosmos Bipinatus
De couleur rouge-orange 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.

5,15€



### Pétales de Soucis Jaune bio* (tube)

Soucis jaune - calendula officinalisD'un jaune 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.

5,15€



### Pétales de Soucis Orange bio* (tube)

Soucis orange - calendula officinalisD'un orange 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.

5,15€



### Pétales Halloween' bio* (tube)

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.

5,15€



### Support en bois pour 4 tubes de fleurs

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...

1,00€



### Support en bois pour 3 tubes de fleurs

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...

0,80€



### Support en bois pour 5 tubes de fleurs

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...

1,25€



### Tisane de Mauve bio* (sachet de 10g)

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.

6,45€



### Tisane de Reine des prés bio* (sachet de 10g)

Tisane de Reine des Prés. Retrouvez le plaisir des plantes de montagne dans votre tasse.

6,45€



### Tisane de 5 fleurs des Bauges bio* (sachet de 10g)

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.

6,45€



### Tisane de fleur d'agastache bio* (sachet de 10g) (copy)

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.

6,45€

## Sels



### Sel & Ail des Ours

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

4,50€



### Sel & Basilic

Sel de Guérande (la Roulotte Bleue), Basilic*. Ce sel a un arôme profond de basilic... Idéal pour saler les pâtes, les salades avec de la tomates, ou comme sel de table... il se marie à une infinité de plats.
(*issus de l'agriculture Bio)
FR-BIO-15

4,50€

### Sel & Fleurs de Ciboulette

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...)

*issus de l'agriculture Bio
FR BIO 15

4,50€

### Sel Chaud Devant !

Sel de Guérande (la Roulotte Bleue), Livèche*, Piments*, Nigelle*. Pour les amateurs d'épices intenses, ce sel donne un coup de fouet à vos plats, notamment les plats de viandes mijotés. *issus de l'agriculture Bio, produits de ma ferme.
FR BIO 15

4,50€



### Sel Estival

Sel de Guérande (la Roulotte Bleue), Origan*, Coriandre*, Nigelle*, pétales de fleurs*. Ce sel a un parfum doux et chaud (sans être épicé). Il est parfait avec les légumes d'été ou les plats mijotés.
(*issus de l'agriculture Bio)
FR-BIO-15

4,50€



### Sel Fraîcheur

Sel de Guérande (la Roulotte Bleue), Mélisse*, Aneth*, colorant : pétale de bleuet bleu*. Ce sel apporte de la fraîcheur à vos plats. Par exemple sur le poisson ou le taboulé...
(*issus de l'agriculture Bio)
FR-BIO-15

4,50€

# Nathalie en Montagne



### Sel Zeste de Pep's

Sel de Guérande (la Roulotte Bleue), Basilic*, Poivre du Sichuan*, pétales*. Pour les amateurs d'agrumes, ce sel donne une saveur étonnante d'agrume frais à vos salades (tsatsiki par exemple). (*issus de l'agriculture Bio)
FR-BIO-15

4,50€



### Sel Ail des Ours

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.
*issus de l'agriculture Bio
FR BIO 15

14,95€



### Quatuor Sels Composés

Quatre sels :
- sel Estival
- sel Chaud devant !
- sel Fraîcheur
- sel Zeste de Pep's

17,25€



### Trio Sels simples

Trio sels simples :
- sel Ail des Ours
- sel Basilic
- sel Fleurs de Ciboulette

12,95€

## Vinaigres



### Vinaigre & Ail des Ours bio

Ingrédients : Vinaigre*, Ail des Ours*.
Ce vinaigre est idéal pour donner un bon goût d'ail à vos vinaigrettes. 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 & Fleurs de Ciboulette bio

Ingrédients : Vinaigre*, Ciboulette*.
Ce vinaigre est idéal pour donner un bon goût d'oignon à vos vinaigrettes. 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 & Mélisse bio

Ingrédients : Vinaigre*, Mélisse*.
Ce vinaigre est idéal pour donner un bon goût citronné à vos vinaigrettes. 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 & Pimprenelle bio

IIngrédients : Vinaigre*, Pimprenelle*.
Ce vinaigre est idéal pour donner un goût original de concombre à vos vinaigrettes. 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 & Fleurs de Sureau bio

Ingrédients : Vinaigre*, Fleurs de Sureau*.
Ce vinaigre est idéal pour donner un bon goût floral à vos vinaigrettes. Il peut également déglacer les cuissons de viandes et être utilisé pour certaines marinades...
*issu de l'agriculture Bio / FR BIO 15

8,50€

### Trio Vinaigres bio aromatisés

pour offrir une sélection de 3 vinaigres emblématiques :
- Ail des Ours
- Fleur de Ciboulette
- Fleur de Sureau

24,95€



### Bouton Ail des Ours (pickles) bio

Ingrédient : bouton d'ail des ours*, vinaigre*, eau, coriandre*, sucre roux*, sel de Guérande. Ces pickels accompagnent votre plateau de charcuterie, vos raclettes ou à croquer à l'apéritif...*produits issus de l'agriculture Bio
FR-BIO-15

6,50€

## Moutardes



### Moutarde & Ail des Ours bio

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

4,20€



### Moutarde & Ail des Ours bio

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), ail des ours* cueilli en montagne en Savoie.IIdéal 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 & Ail des Ours bio

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€

# Nathalie en Montagne



### Moutarde & Herbe à Curry bio

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), hélichryse (herbe à curry)* 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

4,20€



### Moutarde & Herbe à Curry bio

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), hélichryse (herbe à curry)* 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 & Herbe à Curry

Ingrédients : Moutarde de Dijon* (graines de Moutarde*, vinaigre blanc*,eau, sel), hélichryse (herbe à curry)* 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€



### Moutarde & fleurs de Ciboulette bio

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

4,20€



### Moutarde & fleurs de Ciboulette bio

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 & fleurs de Ciboulette bio

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 (3x60g)

Vous aimez la moutarde et vous voulez la faire découvrir ?
Essayez ce coffret de trois moutardes :
- moutarde & Ail des Ours
- moutarde & Fleurs de Ciboulette
- moutarde & Herbe à Curry

12,55€



### Trio de moutarde (3x100g)

Vous aimez la moutarde et vous voulez la faire découvrir ?
Essayez ce coffret de trois moutardes :
- moutarde & Ail des Ours
- moutarde & Fleurs de Ciboulette
- moutarde & Herbe à Curry

17,95€

## 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 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 2kg à 4kg

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

7,99€

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€