

Les Bistériades Gourmandes

La Moutarde au Piment d'Espelette

Découvrez la saveur inédite de ce mélange : en premier lieu, votre palais rencontre le piquant de la moutarde, suivi de celui du piment d'espelette (AOC du Pays Basque depuis 1999), bien typé.

À consommer sans modération avec des légumes d'été : poivrons, tomates, courgettes, ratatouille, piperade, ou des fromages à pâte dure, des volailles (magret de canard à l'orange), poissons (thon, noix de Saint-Jacques, saumon...), ou encore pour pimenter vos préparations exotiques.

Moutardes luxueuses :

Dernières-nées dans la gamme des produits Bister, « Les Bistériades Gourmandes » sont le fruit du mariage harmonieux entre un savoir-faire ancestral et les saveurs du monde. Le tout est présenté dans un nouvel écrin étudié par un designer italien et habillé par une graphiste française.

Moutarde au Champagne et Poivres des 5 Continents

Petit bijou né dans notre deuxième usine, située à Troyes en Champagne, la moutarde au Champagne et aux 5 poivres est toute en finesse.

A déguster avec un sauté de veau, un os à moelle, des viandes blanches, du lapin, du bouilli ou différents fromages.



La Moutarde Cigalail au thym et à l'aïl

La Cigalail est une moutarde très fine et assez piquante, qui rappelle l'été et les viandes grillées, les senteurs provençales ... La touche d'aïl se marie avec la saveur du thym pour parfumer vos plats chauds et froids tels que brochettes et viandes grillées, rôti porc, gyros ou tout simplement une bonne vinaigrette bien relevée.

Une bonne idée vinaigrette !!!

Quand votre bocal de Bistériades Gourmandes est presque vide, versez deux cuillères à soupe d'huile et une de vinaigre dans le bocal, fermez-le, et secouez afin de bien mélanger les derniers restants de moutarde et ensuite réalisez vos vinaigrettes les plus originales, en y ajoutant les épices de votre choix.



BELGIQUE

Rue de Francquen, 1-3
B-5100 Jambes (Namur)
TEL : +32 81 300 306
FAX : +32 81 305 462
e-mail : bister@bister.com
<http://www.bister.com>

FRANCE

ZAC L'Eluse des Marots
F-10800 St Thibault (Troyes)
TEL : +33 3 25 43 30 02
FAX : +33 3 25 43 30 03
e-mail : bister.france@wanadoo.fr

La Moutarde des Vignobles du Sud

Ce « caviar de Moutarde », à la fois piquant et légèrement sucré, est issu du mélange des graines de moutarde avec du mout de raisin.

A consommer avec gourmandise sur une terrine de campagne, du gibier en sauce brune avec poires et/ou airelles, des viandes blanches, du boudin, du magret ou du foie gras.