MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Moutarde rouge

Brassica juncea — la moutarde aux feuilles marbrées

Des feuilles marbrées de pourpre et un piquant bien marqué : de la couleur et du caractère.

PIQUANT · COLORÉ · RELEVÉ



EN CUISINE

- **Viandes rouges** : entrecôte, onglet, magret, pour trancher avec le gras.
- **Burgers et sandwichs** : à la place de la salade.
- **Charcuterie et terrines** : jambon, pâté en croûte, rillettes.
- **Tartares et carpaccios** : bœuf, veau.
- **Poissons gras** : maquereau, saumon, sardines grillées.
- **Légumes rôtis** : betterave, carottes, courges.
- **Salades d'hiver** : endive, poire, noix, fromage bleu.
- **Plateau de fromages** : bleu, tomme, comté.

DOSAGE

Piquant marqué : en finition, à doser selon le plat.

LIVRÉ VIVANT

En barquette, sur son terreau : coupez aux ciseaux juste avant le dressage.

CONSERVATION

4 à 6 °C, sans mouiller. À consommer sous 7 jours.

www.plantaviva.fr

Entreprise incubée à Ad'Occ — Région Occitanie