

MOUTARDES DE FRUITS

La mostarda di Cremona (Lombardie) date du moyen age. Les moines se demandaient comment passer l'hiver avec leurs fruits d'été. Ils les ont confit dans des sirops de sucre et ajouté des graines de moutarde pilées. C'est un excellent conservateur et c'est délicieux avec du fromage. Un accord parfait !

- Melon
- Agrumes
- Oignons verts
- Pommes et poires
- Cerises
- Classique (avec plusieurs fruits différents)
- Ananas
- Pêches
- Châtaignes
- Cèdre
- Fruits mixtes

