



DOMAINE DES TERRES ROUGES



Fabricant et Créateur

Moutardes, Raifort et Condiments d'exception



SAVOIR-FAIRE ET CRÉATIVITÉ

Domaine des Terres Rouges est une **entreprise familiale installée en Alsace**. Nous élaborons depuis plus de vingt-cinq ans des condiments dans le **respect des méthodes de fabrication artisanale**. Tous nos ingrédients sont sélectionnés avec le plus grand soin pour garantir à nos consommateurs un goût authentique et naturel.

L'entreprise s'engage à soutenir des **agriculteurs partenaires** pour s'approvisionner en matière première aussi locale que possible. Ainsi, nous **travaillons avec une vingtaine d'agriculteurs** et avons œuvré à réintroduire la culture de la graine de moutarde en Alsace. Le raifort, qui est une de nos spécialités, est également cultivé au plus proche de notre manufacture et préparé traditionnellement.

PASSION ET GOURMANDISE

Passionnés par les saveurs des terroirs français, nous recherchons **les parfums les plus authentiques** pour surprendre vos papilles et celles de vos invités. A la fois beaux et bons, nos condiments sont très aromatiques et faciles d'emploi. Ils font sensation sur une table du quotidien ou accompagnent avec élégance vos repas en famille ou entre amis.



DOMAINE DES TERRES ROUGES

4 rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
Tél : 03 88 90 31 85 - Fax : 03 88 90 16 24
contact@domaine-terres-rouges.com

www.domaine-terres-rouges.com



Votre contact
Romain TEXIER

Responsable Commercial & Développement
romain@domaine-terres-rouges.com
06 73 24 03 29



Consultez notre catalogue



Découvrez nos idées recettes !





DOMAINE DES TERRES ROUGES

Moutardes d'exception

Des moutardes artisanales,
inspirées du terroir

**Plus de 20 recettes
de moutardes !**

Disponibles en 200 g / 55 g



Approvisionnement local en graines de moutarde :

- en partenariat avec la Chambre d'Agriculture d'Alsace
- **15 agriculteurs**
- plus de 70 hectares de graines dans le Bas-Rhin.



Préparation traditionnelle :

- mélange des graines de moutarde avec le verjus (eau, vinaigre, sel et épices)
- **Broyage et affinage à la meule de pierre.**



Temps de maturation respecté :

- **Mise en fûts** des moutardes
- **Temps de repos** jusqu'à dissipation de l'amertume afin de laisser toutes les saveurs s'exprimer.

Notre engagement

Valoriser notre nouvelle gamme de moutardes
dans une démarche Clean Label



GRAINES 100% FRANÇAISES
en partenariat avec des agriculteurs locaux



SANS ADDITIFS NI CONSERVATEURS

Raifort, un condiment unique



Raifort doux prêt à l'emploi

Disponible en 200 g / 55 g

> Partenariat avec **15 agriculteurs qui cultivent des racines de raifort dans le Bas-Rhin**, au plus proche de notre entreprise.

> **Préparation traditionnelle** : les racines sont triées et coupées manuellement, avant d'être broyées et assaisonnées.

> **Substitut de la moutarde** : accompagne viandes, légumes et poissons. Il entre également dans de nombreuses préparations culinaires, comme les toasts apéritifs, la chantilly salée, les sauces, vinaigrettes et sandwiches. Son **goût est frais et piquant**, comme son cousin, le wasabi

Nos Huiles & Vinaigres d'exception



Les grandes Huiles d'Olive Bio vierge extra Fruité Vert ou Fruité Mûr

Olives cueillies à la main et pressées rapidement après la récolte

En association avec un producteur

Les Vinaigres Balsamiques & à la Pulpe de Fruits

Vinaigre Balsamique IGP de Modène 25cl
ou aromatisés Figue, Framboise ou Truffe 10cl

Vinaigres à la Pulpe de Kalamansi, Framboise, Piment d'Espelette, etc. 25cl

Vinaigre de Cidre aux Algues, Echalotes et Fleur de sel 25cl
Condiment Balsamique aux Figs et Epices 25cl

Partenaire des épicerie fines



Notre meuble en bois Formule clé en main

Pour une solution d'épicerie fine
rapide et pratique

Pourquoi nous choisir ?

- **Accompagnement commercial** personnalisé avec un interlocuteur dédié
- Soutien marketing : PLV, aide à la vente, argumentaires, livrets recettes, kit marketing (intégration facile de nos produits sur votre boutique en ligne)
- Aucune présence en grande distribution
- Des **recettes du terroir français**
- Une sélection stricte des matières premières
- Une **équipe disponible et réactive**
- Une entreprise familiale et indépendante
- Une démarche visant à supprimer les conservateurs
- Un soutien à nos **partenaires agriculteurs**
- Des produits pensés pour la composition de coffrets cadeaux.

Coffrets Cadeaux

Assortiment de moutardes, moulins,
Huiliers - Vinaigriers



Cornichons français



Cornichons français aigres-doux Conventionnels ou Bio

Nos cornichons frais sont pasteurisés et conservent leur texture croquante et leur goût légèrement acidulé.