



Brennan Mostaza Estragon a las finas hierbas

Price: \$7.200,00

Categories: [Delicatessen](#), [SALSAS](#)

Product Description

Las mostazas Brennan son elaboradas en San Carlos de Bariloche. Utilizamos preferentemente semillas importadas de Canadá, principal productor y exportador mundial, también de Europa o La India, especias de Oriente, Sudamérica y de nuestro país, ajo y cebolla de Cuyo y vinagre de vino blanco de Mendoza. Sin excepción, elegimos siempre la mejor calidad para nuestras materias primas. La semilla marrón es de menor tamaño que la amarilla y mucho más picante. Utilizamos distintas proporciones de semilla amarilla y marrón en cada sabor según el grado de picor deseado.



Brennan Mostaza Suave a la cerveza

Price: \$7.200,00

Categories: [Delicatessen](#), [SALSAS](#)

Product Description

Las mostazas Brennan son elaboradas en San Carlos de Bariloche. Utilizamos preferentemente semillas importadas de Canadá, principal productor y exportador mundial, también de Europa o La India, especias de Oriente, Sudamérica y de nuestro país, ajo y cebolla de Cuyo y vinagre de vino blanco de Mendoza. Sin excepción, elegimos siempre la mejor calidad para nuestras materias primas. La semilla marrón es de menor tamaño que la amarilla y mucho más picante. Utilizamos distintas proporciones de semilla amarilla y marrón en cada sabor según el grado de picor deseado.



Brennan Mostaza Suave tradicional

Price: \$7.200,00

Categories: [Delicatessen](#), [SALSAS](#)

Product Description

Las mostazas Brennan son elaboradas en San Carlos de Bariloche. Utilizamos preferentemente semillas importadas de Canadá, principal productor y exportador mundial, también de Europa o La India, especias de Oriente, Sudamérica y de nuestro país, ajo y cebolla de Cuyo y vinagre de vino blanco de Mendoza. Sin excepción, elegimos siempre la mejor calidad para nuestras materias primas. La semilla marrón es de menor tamaño que la amarilla y mucho más picante. Utilizamos distintas proporciones de semilla amarilla y marrón en cada sabor según el grado de picor deseado.