



MOSTERDMAKERIJ

DE STER

ONTDEK DE SMAAK VAN ÉCHTE MOSTERD





MOSTERDMAKERIJ

DE STER

MOSTERD DE STER, DE STER OP ELKE TAFEL

**Ambacht op z'n best. Smaak op z'n puurst.
Recht uit België.**

Bij Mosterdmakerij De Ster proef je geen gewone mosterd – je proeft traditie, vakmanschap en liefde voor het product. Al meer dan 100 jaar maken wij in België onze mosterd op authentieke wijze: ambachtelijk gemalen op steen, volgens een oud familie recept en met uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Geen kunstgrepen, geen additieven - gewoon pure smaak zoals die bedoeld is. Elke lepel vertelt een verhaal van Belgische trots en traditie. Rijk, vol, eerlijk en karaktervol.

Maak van Mosterd De Ster de ster op jouw tafel

Wat ooit begon als een familiepassie, is vandaag een trots Belgisch kwaliteitsproduct dat met liefde wordt gemaakt. In elke pot proef je het verschil – door de traditie, door het vakmanschap, en bovenal: door de smaak. Verkrijgbaar in speciaalzaken, delicatessenwinkels en binnenkort... op jouw tafel.



Meer inspiratie, recepten en mosterdplezier?

Bezoek onze website op www.de-ster.com
en volg ons op Instagram en Facebook voor
verrassende recepten, serveertips en een blik
achter de schermen.



4 UNIEKE SMAKEN



Zachte Mosterd

Heerlijk mild en verfijnd. Ideaal voor wie houdt van subtiliteit, maar toch die authentieke mosterdsmaak wil proeven.



Straffe Graantjesmosterd

Pittig en karaktervol. De volle mosterzaadjes zorgen voor een krachtige beet en een stevige smaak. Een must voor liefhebbers van een stevige toets.



Extra Mosterd

Voor wie durft. Deze variant is intenser en kruidiger - een echte smaakbom voor de doorwinterde mosterdfan.



Honingmosterd

De perfecte balans tussen zoet en pittig. Heerlijk als dip, bij kaas, of om je salade nét dat beetje meer te geven.

TRADITIONEEL GEMALEN MET MOLENSTENEN





Laat je
verrassen
door de
smaak van
Mosterdmakerij
De Ster!



MOSTERD MAKERIJ

DE STER