

LE GOÛT BELGE
BISTER
DE BELGISCHE
SMAAK

Bister : la première mayonnaise 100% belge, composée d'ingrédients au vrai goût du Belge !

Pour célébrer notre fête nationale comme il se doit, la marque Bister lance sa toute nouvelle mayonnaise, aux ingrédients originaires exclusivement de notre Plat Pays. De quoi se régaler avec une sauce bien de chez nous !



Une jolie gamme à l'accent belge

Depuis sa création en 1926, Bister a développé une large gamme de sauces, pour le plus grand bonheur des gourmands !

En tant que plus grande productrice de moutarde de Belgique, la marque en a développé de nombreuses variétés, des plus douces aux plus corsées, sans oublier la moutarde belge bio fabriquée à partir de graines produites en Belgique et respectueuse de l'écologie.

Les graines de moutarde n'ayant plus été cultivées en Belgique depuis des dizaines d'années, il a fallu se réapproprier le savoir-faire. C'est un beau défi qui a été relevé haut la main par Bister et son partenaire Farm for Good.

La gamme de moutardes s'enrichit également des variantes à l'impériale, à l'ancienne, extra-forte, au miel ou de Dijon, qui procurent des explosions de plaisir et des émotions gustatives intenses. Les amateurs de sauces belges adorent savourer les mayonnaises aux oeufs, au citron ou à la moutarde, et les délicieuses cocktail, béarnaise, tartare et andalouse, plus gourmandes les unes que les autres.

Enfin, la sauce que le monde entier nous envie : la Piccalilli. Unique en son genre, elle est onctueuse avec son savant mélange de légumes, d'épices et de vinaigre.

Une nouvelle arrivée au sein de la gamme

Loin de se reposer sur ses lauriers, Bister innove et propose la première mayonnaise 100% belge !

Fabriquée comme à la maison, avec seulement cinq ingrédients, elle est crémeuse à souhait, délicieuse et terriblement authentique.

L'huile de tournesol est issue de l'agriculture belge, les jaunes d'oeufs viennent de poules élevées en plein air dans le pays, reste à ajouter une touche de moutarde, de vinaigre et de sel, le tout bien de chez nous aussi.

Le plaisir de travailler avec des producteurs locaux, comme pour l'huile de tournesol produite littéralement par le voisin de Bister, s'ajoute aux bienfaits pour la planète d'une production locale et apportent ce petit plus unique que seul notre pays peut nous offrir ; le vrai goût du belge !

Alors, n'attendez pas pour dégoupiller le bocal en grenade et laisser exploser les saveurs qui enchanteront vos papilles !



La mayonnaise 100% belge de Bister est disponible en exclusivité chez Delhaize au prix de vente conseillé de 2,99€.

Bister, le plus grand moutardier du pays

Bister, c'est avant tout une histoire de famille qui a commencé en 1926.

Au fil du temps, plusieurs générations se sont relayées pour créer un « goût belge » inégalable. Ardents défenseurs du terroir et de la tradition, ils ont su perpétuer un héritage et un savoir-faire qui ont séduit tous leurs compatriotes. Et depuis, cette entreprise familiale est devenue la plus grande productrice de moutarde de Belgique.

Son célèbre bocal en forme de grenade, véritable emblème de la marque, se distingue comme l'incontournable compagnon des tables authentiques.

L'amour du goût se transmet donc depuis des générations au travers de produits de qualité aux recettes traditionnelles et gourmandes.

Relations presse

Sparkies – Julie Jadoul – jjadoul@sparkies.be – 02 346 90 85

LE GOÛT BELGE
BISTER
DE BELGISCHE
SMAAK

**Bister: de eerste 100% Belgische mayonaise,
gemaakt met ingrediënten met een echte Belgische smaak!**

Om onze nationale feestdag in stijl te vieren, lanceert het merk Bister zijn gloednieuwe mayonaise, met ingrediënten die exclusief uit ons vlakke land komen. Dat wordt smullen met een saus van bij ons!



Een mooi assortiment met een Belgisch accent

Sinds z'n oprichting in 1926 heeft Bister een breed assortiment sauzen ontwikkeld, tot grote vreugde van elke fijnproever.

Als grootste mosterdproducent van België heeft het merk een brede waaier aan variëteiten ontwikkeld, van de mildste tot de sterkste. En niet te vergeten de biologische Belgische mosterd, gemaakt van in België geteelde zaadjes, met respect voor het milieu.

Omdat mosterdzaden al tientallen jaren niet meer in België werden geteeld, moest Bister de knowhow opnieuw onder de knie krijgen. Een hele uitdaging, die Bister en zijn partner Farm for Good tot een goed einde gebracht hebben.

Het assortiment mosterd is ook uitgebreid met de varianten 'à l'impérial', 'à l'ancienne', extra sterk, met honing en uit Dijon. Die zorgen allemaal voor intens smaakplezier.

Verder zijn fans van Belgische sauzen dol op de eier-, citroen- en mosterdmayonaise. En natuurlijk ook de heerlijke cocktail-, bearnaise-, tartaar- en andalousesauzen, de ene nog lekkerder dan de andere.

Tot slot is er de saus waar de hele wereld jaloers op is: Piccalilli. Een unieke, smeuijge saus met een uitgekende mix van groenten, kruiden en azijn.

Nieuw in het assortiment

Omdat Bister nooit op z'n lauweren wil rusten, innoveert dit merk met de eerste 100% Belgische mayonaise. Ze wordt net als thuis bereid met slechts vijf ingrediënten, is perfect romig, lekker en heel, heel authentiek.

De zonnebloemolie is een product van de Belgische landbouw, de eierdooiers komen van scharrelkippen en dan is er nog dat vleugje mosterd, azijn en zout, ook allemaal van Belgische makelij.

Het plezier om met lokale producenten te werken (de zonnebloemolie wordt bijvoorbeeld letterlijk door de burens van Bister gemaakt) komt nog eens bovenop de voordelen voor de planeet. Bovendien biedt een lokale productie dat unieke beetje extra dat alleen ons land kan bieden: de echte Belgische smaak.

Wacht dus niet langer om onze typische granaatpot te openen en laat België exploderen op je smaakpapillen!



De 100% Belgische mayonaise van Bister is exclusief verkrijgbaar bij Delhaize voor de adviesprijs van €2,99.

Bister, 's lands grootste mostermaker

Bister is in de eerste plaats een familieverhaal dat begon in 1926.

In de loop der jaren hebben verschillende generaties een ongeëvenaarde Belgische smaak gecreëerd. Als vurige verdedigers van het terroir en van tradities zijn ze erin geslaagd een erfenis en een knowhow op te bouwen die al hun landgenoten hebben verleid. Zo is dit familiebedrijf uitgegroeid tot de grootste mosterdproducent van België.

De beroemde granaatvormige pot, het symbool van het merk, vind je alleen op authentieke tafels. De liefde voor smaak wordt dan ook al generaties lang doorgegeven via kwaliteitsproducten die gemaakt worden met traditionele recepten, goedgekeurd door elke fijnproever.

Perscontact

Sparkies – Julie Jadoul – jjadoul@sparkies.be – 02 346 90 85