

Foire aux questions

Questions fréquentes

Pourquoi la couleur des pâtes à tartiner/purées/pralinés/caramels n'est pas toujours la même ?

La fabrication maison est la raison de ces changements de couleur.

Lorsque je fabrique un caramel par exemple, j'attends qu'il ait la bonne couleur, que tous les ingrédients soient bien incorporés et le temps de fabrication peut varier légèrement, donc la couleur également.

La torréfaction des amandes/noix/noisettes peut varier car elles n'ont pas toujours le même besoin de torréfaction, en fonction de leur taux d'humidité. Cela impacte donc la couleur des fruits et donc des pâtes.

Rassurez-vous, les produits sont toujours fabriqués avec le même soin et avec les mêmes produits.

Pourquoi la pâte à tartiner se solidifie avec le temps ?

Dans les pâtes à tartiner se trouve du chocolat qui va naturellement se solidifier. Si la texture vous semble dure, n'hésitez pas à bien remuer la pâte, le simple fait de la mélanger dans le pot réchauffe la pâte. Si cela n'est pas suffisant, vous pouvez la passer quelques secondes seulement au micro-ondes ou au bain-marie, sans le couvercle (attention à ne pas vous brûler) et le tour est joué.

Pourquoi le goût n'est pas le même que les produits en magasin ?

Le goût et la texture ne sera jamais les mêmes que les produits achetés en grande surface ou autre magasin, car dans les produits de *La Pâte à Djù*, il n'y a aucun ajout de type : édulcorant, arôme, émulsifiants, stabilisants, additifs, conservateurs ...

C'est ce qui rend le produit meilleur pour la santé, avec beaucoup plus de saveurs et naturelles.

Pourquoi les pralinés ou autres produits ont de l'huile en surface ?

Les oléagineux peuvent rendre naturellement de leur huile qui remonte à la surface. C'est un phénomène naturel. C'est la raison pour laquelle il faut bien mélanger le produit avant dégustation ou utilisation.

Pourquoi choisir des produits français dès que je le peux ?

Parce qu'ils permettent de réduire l'empreinte carbone de mes produits, de passer par un circuit court, de garantir un produit de qualité française et de faire travailler nos producteurs.

J'ai également choisi de travailler avec des bocaux en verre car ils sont réutilisables à l'infini, recyclables, ils permettent de ne plus utiliser de plastique, dans un intérêt écologique. Ils sont fabriqués eux aussi dans des verreries françaises.

Les étiquettes sont fabriquées dans une imprimerie Alsacienne, à 11 km de l'entreprise.