

REINE DE DIJON

MOUTARDES DEPUIS 1840



La moutarde Reine de Dijon s'engage dans la lutte contre le cancer du sein.

LA LIGUE

CONTRE LE CANCER

CÔTE-D'OR

L'or jaune de la Bourgogne voit rose, pour la bonne cause !

Rien n'est impossible pour le moutardier Reine de Dijon, basé à Fleurey-sur-Ouche, en Bourgogne ! Après plusieurs mois de recherches, Reine de Dijon innove et lance une recette gourmande et solidaire pour s'engager dans la lutte contre le cancer du sein.

Subtil mélange de framboises, de poivre noir et de basilic, la moutarde rose sera proposée en édition limitée (10 000 pots), durant tout le mois d'octobre. **Reine de Dijon s'engage à reverser 0,20€ à la Ligue contre le cancer Comité Côte-d'Or** pour chaque pot vendu. Fidèle à ses valeurs, la moutarde est également **sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel et produite à partir de graines récoltées en Bourgogne.**



IDÉE RECETTE SOLIDAIRE

Wrap de nuggets et sa sauce moutarde rose

Préparation : 10 minutes - **Cuisson** : 8 minutes

Ingrédients pour 4 personnes : 12 nuggets • 4 grandes galettes de blé • 2 tomates • 8 tranches de bacon • 1 cœur de laitue • 1 concombre • 1 yaourt • 2 cuillères à café de moutarde rose • 1 oignon rouge • Fleur de sel

Faites dorer les nuggets dans une poêle chaude avec de l'huile pendant 4 minutes. Retournez-les puis poursuivez la cuisson 4 minutes. Réservez. Faites dorer le bacon dans la même poêle. Détaillez les concombres, les tomates, l'oignon rouge en rondelles. Emincez le cœur de laitue.

Mélangez le yaourt et la moutarde rose. Tartinez cette sauce sur les galettes de blé, puis déposez par-dessus la laitue, quelques rondelles de tomates, d'oignon rouge et de concombre. Ajoutez 2 tranches de bacon et 3 nuggets par wrap. Roulez les galettes, maintenez-les fermées avec une jolie ficelle ou un cure-dent.

Bon appétit!



Cette nouvelle moutarde s'inscrit dans la lignée d'une gamme née récemment, pour répondre aux attentes des consommateurs, soucieux de leur santé, de l'environnement et de l'origine des ingrédients. **La nouvelle gamme est composée de 12 moutardes différentes.**

Quelques repères

Certifiée **Ecocert** et Indication **Géographique Protégée**

3^{ème} fabricant de moutarde en France

Graines **100%** françaises

Producteur écoresponsable engagé dans une vraie démarche énergétique et environnementale

REINE DE DIJON
MOUTARDES DEPUIS 1840

Une entreprise **soucieuse des problématiques de santé** et qui lance la 1^{ère} gamme de moutardes **sans conservateur, sans colorant et sans arôme artificiel** en 2020

Une entreprise **consciente des problématiques d'environnement** et qui fonctionne en énergie positive, grâce à sa station d'épuration et de méthanisation

zéro déchet enfoui

Une entreprise **précurseur** sur le bio depuis 1998

+ 130 emplois créés en 20 ans