

REINE DE DIJON

MOUTARDES DEPUIS 1840



Reine de Dijon lance une moutarde à la truffe !

Quand la moutarde bourguignonne prend des saveurs de fêtes

Qu'elle soit piquante ou douce, nature ou épicée, la moutarde est un précieux condiment pour le palais des Français, qui ont loué son retour après la pénurie. Même la crise et l'inflation n'entament pas le budget des ménages consacré à l'or jaune, passant ainsi de 4€ à 7,30€ par an ces dernières années. Sacrée moutarde ! Reine de Dijon, qui défend la graine locale, poursuit ses innovations et propose une nouvelle moutarde, en édition limitée, pour croquer l'automne et les fêtes de fin d'année, à pleines dents. 10 000 pots sont fabriqués depuis quelques jours à Fleurey-sur-Ouche, aux portes de Dijon, pour les gourmands et gourmandes.

Il aura fallu un peu de temps aux équipes pour développer une nouvelle moutarde, toujours sans conservateur, pour intégrer la fameuse truffe et proposer une recette à la hauteur des exigences de la Reine et des attentes des consommateurs. Résultat, un écrasé de pomme de terre anobli d'une moutarde à la truffe prend forcément une autre dimension !

**Flacon de 200 g, moutarde vendue en GMS et en épiceries fines.
Prix moyen conseillé : 3,50 € TTC - Edition limitée à 10 000 pots !**

Ce nouvel arôme s'inscrit dans la lignée d'une gamme née en 2020, pour répondre aux attentes des consommateurs, soucieux de leur santé, de l'environnement et de l'origine des ingrédients.

Graines 100% locales - Sans conservateur - Sans colorant ni arôme artificiel



Quelques repères

Reine de Dijon dispose depuis 2022 d'un nouveau **système de refroidissement** permettant une réduction de près de 90% de sa consommation en eau

3^{ème} fabricant de moutardes en France

Graines **100%** françaises

Une entreprise **consciente des problématiques d'environnement**, qui dispose de sa propre station d'épuration et de méthanisation



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

zéro déchet enfoui

Certifiée **Ecocert** et Indication Géographique Protégée

Engagée auprès de l'initiative **#StOpE** qui lutte contre le **sexisme ordinaire au travail**

+130 emplois créés en 20 ans

Une **entreprise précurseur** : marque pionnière sur le bio depuis 1998



Idée recette inspirante : Raviolis en bouillon mousseux à la truffe

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de raviolis frais à la truffe
- 30 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de moutarde à la truffe
- 6 branches d'aneth
- 1 bouquet de cerfeuil
- 6 branches d'estragon
- sel et poivre

- Plongez les raviolis frais dans l'eau bouillante. Respectez le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
- Égouttez et réservez au chaud.
- Hachez finement l'aneth, le cerfeuil et l'estragon et ajoutez-les au bouillon de volaille chaud.
- Ajoutez la crème et la moutarde à la truffe.

- Mixez le tout pour obtenir une texture mousseuse.
- Salez et poivrez selon le goût.
- Versez généreusement du bouillon mousseux dans chaque assiette puis répartissez les raviolis par-dessus.
- Décorez avec quelques brins d'herbes fraîches.
- **Régalez-vous !**

Contact presse : Christine Müller-Wille RP · 06 70 630 623 · rp@christinemuller-wille.fr

Photos en HD, disponibles en téléchargement en cliquant [sous ce lien](#)