Revue de Presse hebdomadaire

Reine de Dijon lance une moutarde à la truffe : des saveurs festives pour la fin d'année !



27 octobre 2024

La moutarde, ce condiment incontournable de la gastronomie française, se pare désormais de saveurs luxueuses avec l'arrivée d'une nouveauté signée Reine de Dijon. La célèbre marque bourguignonne lance une moutarde à la truffe, en édition limitée, juste à temps pour les fêtes de fin d'année. Ce nouveau produit promet d'apporter une touche raffinée aux plats traditionnels et aux recettes festives.

Un produit local, une innovation gourmande

Réputée pour son engagement à défendre la graine de moutarde locale, Reine de Dijon poursuit son chemin d'innovation. La moutarde à la truffe, sans conservateur, sans colorant, ni arôme artificiel, a été soigneusement élaborée pour répondre aux attentes des amateurs de gastronomie soucieux de l'origine et de la qualité des ingrédients.

10 000 pots pour régaler les gourmets

Avec une production limitée à 10 000 pots, cette moutarde spéciale est fabriquée dans l'usine de Fleurey-sur-Ouche, près de

Dijon. Les amateurs de saveurs subtiles pourront l'ajouter à leurs plats d'automne et de fin d'année, qu'il s'agisse de sublimer un écrasé de pomme de terre ou d'accompagner des mets plus sophistiqués. Vendue au prix moyen de 3,50 € dans les grandes et moyennes surfaces et les épiceries fines, la moutarde à la truffe sera disponible en grandes surfaces ainsi que dans les épiceries fines.

Une marque en phase avec son temps

Depuis 2020, Reine de Dijon s'est engagée à proposer des produits en phase avec les préoccupations des consommateurs, notamment sur le plan de la santé et de l'environnement. En utilisant des graines 100 % locales et en évitant les additifs artificiels, la marque bourguignonne continue de se distinguer par la qualité de ses produits et son ancrage dans le terroir local.

Avec cette moutarde à la truffe, Reine de Dijon réussit à marier tradition et innovation, pour le plus grand plaisir des amateurs de gastronomie raffinée.

Une recette festive à découvrir

Pour accompagner cette sortie, Reine de Dijon propose une recette inspirante et rapide à réaliser : des raviolis en bouillon mousseux à la truffe, où la nouvelle moutarde joue un rôle clé dans l'équilibre des saveurs. Avec des ingrédients simples comme des raviolis frais à la truffe, un bouillon de volaille, et quelques herbes fraîches, cette recette met en avant le caractère unique de la moutarde à la truffe.



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

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.

Régalez-vous !

Source :
https://www.info-beaune.com/articles/2024/10/27/8704/reine-de-dijon-lance-une-moutarde-a-la-truffe-des-saveurs-festives-pour-la-fin-d-annee/