

Dijona[®]

Une moutarde élaborée

pour les professionnels

CATALOGUE FOOD SERVICE 2023



**FABRIQUÉE PAR NOS MOUTARDIERS SELON UN
SAVOIR-FAIRE DE PLUS DE 180 ANS**





La moutarde Dijona est fabriquée par la société REINE DE DIJON, dont le site est basé à Fleurey-sur-Ouche, à 15km de Dijon. 3^{ème} fabricant français de moutarde, l'entreprise y emploie 165 salariés et enregistre un chiffre d'affaires de plus 50 millions d'euros en 2021. Filiale de l'entreprise familiale allemande DEVELEY SENF & FEINKOST GmbH, Reine de Dijon a su grandir avec les années pour devenir aujourd'hui un spécialiste incontournable dans le domaine.

1840

Création de la société

M. Fauroy lance la production de la moutarde authentique afin de mettre à profit le patrimoine bourguignon : la moutarde FAUROY vendue aux détaillants locaux.



1976

Médaille d'argent des exportateurs

Au fil des années, la petite entreprise se développera au niveau national mais également à l'export et recevra la médaille d'argent des exportateurs.



1994

Création de la société REINE DE DIJON

Reprise des activités par la société suisse W. LEUENBERGER.



1998

Une filiale du groupe DEVELEY

Develey est un groupe familial spécialiste de la moutarde et des condiments.



1999

Pionnière sur le BIO

L'activité de production de moutardes biologiques certifiées par Ecocert connaît un fort développement.



2020

Un nouveau look pour DIJONA

Pour moderniser l'image de la marque, Dijona initie un nouveau look pour le packaging de ses moutardes.

LES ÉTAPES DE FABRICATION DE LA MOUTARDE DIJONA



1. Sélectionner les matières premières

Toutes nos matières premières sont sélectionnées avec attention et contrôlées systématiquement dès leur réception.



2. Nettoyer et trier les graines de moutarde

Les graines brunes sont nettoyées et triées afin d'éliminer toute impureté et corps étranger avant mise en production.



3. Écraser les graines de moutarde

Après avoir été nettoyées les graines sont écrasées grossièrement pour que l'amande des graines puisse s'imprégner de vinaigre.



4. Peser les graines de moutarde

Les graines sont mélangées aux autres ingrédients pour la confection de la moutarde de Dijon : vinaigre, eau et sel.



5. Faire tremper les graines de moutarde

C'est à cette étape que les graines, imprégnées du mélange à base de vinaigre vont gonfler.



6. Broyer

Le mélange est ici broyé (plus ou moins finement selon le type de moutarde souhaité) puis désaéré.



7. Tamiser

Pour une moutarde de Dijon l'étape indispensable à sa réalisation est le tamisage, qui élimine les téguments.



8. Conditionner

DIJONA, UNE MARQUE À DESTINATION DES PROFESSIONNELS

De Dijon, à l'ancienne, certifiées Bio, les moutardes Dijona, particulièrement appréciées pour leur texture et leur piquant, sont disponibles sous **différentes recettes**.

Du verre de 200g au seau de 5kg, nous offrons un **large choix de tailles d'emballages** afin de répondre aux différentes utilisations des restaurateurs, grossistes et professionnels de la restauration collective.

Notre système de management de qualité est certifié **IFS Version 7 (Niveau Supérieur)**.

Proposer des produits d'une qualité irréprochable est l'engagement de base de notre activité.

Toutes nos matières premières utilisées sont sélectionnées soigneusement. Avant mise à disposition de nos produits, notre laboratoire vérifie la conformité de tous les ingrédients.



Notre gamme *de moutardes*



3360

flacon 200 g
Dijon
barquette de 12 flacons
EAN 3 563490 010814



3414

squeeze 265 g
Dijon
barquette de 12 flacons
EAN 3 563490 012108



3208

flacon 370 g
Dijon
barquette de 12 flacons
EAN 3 563490 010029



3244

flacon 350 g
grains
barquette de 12 flacons
EAN 3 563490 012634



3493

flacon 440 g
Dijon
barquette de 12 flacons
EAN 3 563490 013235



3246

flacon 850 g
Dijon
barquette de 6 flacons
EAN 3 563490 010012



3088

flacon 1065 g
Dijon
barquette de 6 flacons
EAN 3 563490 015000



3575

seau 1 kg
Dijon
carton de 6 seaux
EAN 3 563490 010104



3496

seau 1 kg
grains
carton de 6 seaux
EAN 3 563490 012245



3224

seau 5 kg
Dijon
palette de 100 seaux
EAN 3 563490 012276



5464

seau 5 kg
Dijon BIO
palette de 100 seaux
EAN 3 563490 015840



#6583

seau 5 kg
Grains BIO
palette de 100 seaux
EAN 3 563490 017295



3253

seau 3 kg
Dijon
carton de 6 seaux
EAN 3 563490 012238



3304

seau 5 kg
grains
palette de 100 seaux
EAN 3 563490 012344

LÉGUMES DU SOLEIL À LA MOUTARDE DE DIJON FAÇON CRUMBLE

Ingrédients (pour 4 personnes)

3 tomates • 1 aubergine • 1 courgette • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 2 cuillères à soupe de moutarde Dijona • 80g de parmesan • 80g de farine • 75g de beurre • sel, poivre

Préparation

1/ Préchauffez votre four à 200°C. Épluchez l'ail et l'oignon et émincez-les finement.

2/ Coupez les légumes en cubes puis faites revenir le tout dans une poêle. Ajoutez la moutarde de Dijon et remuez délicatement.

3/ Salez et poivrez. Laissez cuire 10 mn à feu doux. Huilez un plat allant au four. Placez-y les légumes cuits.

4/ Déposez le beurre mou dans un saladier. Ajoutez la farine et le parmesan. Travaillez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte friable.

5/ Déposez la pâte à crumble par-dessus les légumes. Enfourez pour 20 à 25 mn de cuisson.



PANINI À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Ingrédients (pour 4 paninis)

4 pains pinini • 8 tranches de brie • 8 fines tranches de lard fumé • 2 oignons • 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique • un peu d'huile d'olive • de la moutarde à l'ancienne Dijona

Préparation

1/ Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir à la poêle, avec un peu d'huile d'olive.

2/ Ajoutez le vinaigre balsamique et laissez encore cuire à feu doux 2 ou 3 minutes.

3/ Faites griller les tranches de lard dans une poêle.

4/ Coupez les paninis en 2. Tartinez généreusement de moutarde à l'ancienne Dijona.

5/ Ajoutez 2 tranches de lard grillé, les oignons confits et les tranches de brie. Refermez les sandwiches.

6/ Passez-les dans l'appareil à panini ou au four.



**RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR :
WWW.DIJONA.FR**

REINE DE DIJON SAS
Au bas des combets
F - 21410 Fleurey sur Ouche

contact@reinededijon.fr
tel. +33 (0)3 80 76 50 10
fax +33 (0)3 80 76 05 15