



La Maison Mulot & Petitjean vous présente Ses nouvelles recettes



En 2021, la Maison familiale Mulot et Petitjean, fondée en 1796, célèbre ses 225 ans d'existence.

Fière de son savoir-faire, dans le respect de la tradition mais tournées vers l'avenir, Mulot et Petitjean a décidé de célébrer son anniversaire en revisitant son produit phare : la nonnette de Dijon.

Dès le printemps, une nouvelle recette viendra enrichir la gamme « classique » : **la nonnette poire vanille.**

Les amateurs de confiture apprécieront le mélange délicat de la poire et de la vanille tout en conservant le goût traditionnel de la véritable nonnette de Dijon.



Rouleau de 6 nonnettes Poire Vanille
Poids net 200g
PVC 5,95€

Traditionnellement fourrée de confiture, l'entreprise a souhaité répondre aux nouvelles attentes des consommateurs avec une gamme de **mini-nonnettes salées.**

Cette gamme de mini-nonnettes est originale à la fois par ses saveurs (**oignon et pois chiche-menthe**), mais également par son format (rouleaux de 5 mini-nonnettes).

La facilité d'utilisation de ces pains d'épices (format « bouchée ») et leur goût original permettent de proposer des apéritifs festifs, savoureux, différenciants et pourront également accompagner à merveille vos entrées ou vos plats.

Le consommateur appréciera la douceur subtile des fourrages et la texture moelleuse du pain d'épices.



Rouleau de 5 mini nonnettes Oignon
Poids net 95g
PVC 3,45€



Rouleau de 5 mini nonnettes Pois chiche Menthe
Poids net 95g
PVC 3,45€

Une fabrication traditionnelle :

Chez Mulot et Petitjean, les nonnettes sont fabriquées dans le respect de la recette traditionnelle et du code d'usages du pain d'épices.

La fabrication commence comme autrefois par l'élaboration d'une pâte mère à base de farine de froment, de farine de seigle et de miel. La pâte est laissée au repos minimum deux semaines. Elle est ensuite reprise et assouplie lors d'une opération appelée braquage au cours de laquelle sont ajoutés jaunes d'œufs, levure, et arôme naturel d'orange. La pâte est alors passée dans une rotative qui découpera la pâte en cercle avant cuisson. Elles seront ensuite injectées de fourrage puis emballées.

Vous pourrez retrouver ces pains d'épices dans les magasins de la marque (5 à Dijon et 1 à Beaune) ou en réseau d'épiceries fines.

Mulot et Petitjean - Plus de 225 ans d'histoire

Fondée en 1796, la maison Mulot et Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire qui a fait de Dijon la capitale française du pain d'épices.

Entre tradition et modernité, Mulot & Petitjean demeure une entreprise familiale, fidèle à une tradition et un savoir-faire transmis de génération en génération.

Aujourd'hui, notre pain d'épices est toujours fabriqué de manière traditionnelle, avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés afin d'offrir à notre clientèle des produits de haute qualité.

En 2012, la Maison Mulot & Petitjean a été labellisée 'Entreprise du Patrimoine Vivant' pour son histoire et son patrimoine séculaire, ses capacités d'innovation, et son savoir-faire rare.

Depuis le mois de juin 2017, l'entreprise a ouvert un espace muséographique sur son site de fabrication. Cet espace permet aux visiteurs de découvrir l'histoire du pain d'épices de Dijon, de la Maison Mulot et Petitjean et les secrets de fabrication de cette recette traditionnelle.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter :

13 place Bossuet
21000 DIJON - France
T. 0033 (0)3 80 30 07 10

Contact : Alice ABRAHAM
a.abraham@mulotpetitjean.fr
www.mulotpetitjean.fr