



AS MELHORES RECEITAS MERECEM A MELHOR MOSTARDA



Unilever
Food
Solutions



MARCA ICÔNICA COM ANOS DE EXPERIÊNCIA

Fundada em Paris por Antoine Maille, no ano de 1747, a marca Maille tem sido sinónimo de excelência no universo de mostardas.

Com a abertura da primeira loja e a comercialização de uma rica variedade de mostardas aromáticas, a marca rapidamente ganhou notoriedade e tornou-se a fornecedora oficial das principais cortes Europeias, como as da Áustria, Hungria e Rússia.

Com o passar do tempo, a marca continuou a expandir-se, abrindo em 1845 a sua primeira Boutique Maille em Dijon, no coração da Borgonha.

E, ao longo dos últimos séculos, mantendo o seu compromisso com a qualidade e inovação, tornou-se uma marca reconhecida mundialmente pelos seus produtos de grande qualidade.

Hoje, Maille continua uma referência de superioridade e de qualidade no mercado de mostardas.





A MOSTARDA COM INGREDIENTES DE GRANDE QUALIDADE

A marca Maille acredita firmemente que o molho certo pode realmente definir um prato, por isso, com o conhecimento e a experiência de chefs especialistas de culinária, desenvolve receitas únicas e requintadas.

A qualidade dos seus produtos advém tanto da utilização de ingredientes cuidadosamente selecionados, como do processo de produção único dos grãos de mostarda, no qual estes são cortados e não moídos.

A Maille Mostarda Dijon Original é intensa e cremosa. Por ser composta por uma ampla variedade de ingredientes de alta qualidade, como o vinagre destilado e as sementes de mostarda, a Maille Mostarda Dijon Original é a aliada perfeita para acrescentar sabor a múltiplas criações culinárias.





DA TRADIÇÃO À INOVAÇÃO, A EXCELÊNCIA É UMA CONSTANTE

Para os conhecedores de gastronomia, Dijon é sinónimo da melhor mostarda no mercado. Tendo recebido, em 1937, o direito de uma Appellation Contrôlée, a Mostarda Dijon é sujeita a inúmeros regulamentos, semelhantes aos dos vinhos regionais de alta qualidade, e deve ser produzida através do método acordado e prescrito para receber tal designação.

Maille mantém viva a tradição, preservando a excelência que define a marca e a procura constante por inovação e perfeição. O resultado é um sabor com carácter único e requintado, que cria pratos memoráveis. É a atenção aos detalhes que distingue Maille de outras marcas e é por isso que também a embalagem é elegante e singular. As suas cores preta e dourada espelham não só a qualidade dos ingredientes, mas também o conhecimento e experiência nos métodos utilizados.





A MOSTARDA

QUE ELEVA O SABOR DAS SUAS RECEITAS



Maionese Wasabi Asiática com Mostarda Dijon

1,59 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

10 g coentros
1 colher de chá de gengibre picado
1 colher de chá de chili picado
200 g Hellmann's Maionese Original
1 colher de sopa de sumo de lima
q.b. de raspas de lima
1 colher de sopa de Maille Mostarda Dijon
1 colher de sopa de óleo de sésamo torrado
1 colher de sopa de molho de soja
1 colher de chá de pasta de wasabi

Para servir

Sementes de sésamo torradas

Modo de Preparação

Separe as folhas de coentros dos seus ramos, picando-as finamente. Descasque o gengibre, retire as sementes do chili e corte-os em pequenos cubos. Misture os coentros, o gengibre e o chili com os restantes ingredientes e tempere com sal, se for necessário.

Para servir

Polvilhe algumas sementes de sésamo por cima.

Húmus com Iogurte Grego e Mostarda Dijon

2,43 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

240 g ervilhas escorridas
75 g pasta de sésamo
50 g Maille Mostarda Dijon
50 g iogurte grego
2 colheres de chá sumo de limão
q.b. de raspas de limão
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa xarope de ácer
10 g salsa cortada grosseiramente

Para servir

salsa cortada

Azeite Gallo

paprica

iogurte grego

Maille Mostarda Dijon

Modo de Preparação

Coloque todos os ingredientes num processador de alimentos e misture tudo até ficar macio e cremoso. Se o creme estiver muito grosso, junte um pouco de água, sumo de limão ou azeite. Misture um pouco de **Mostarda Maille Dijon**.

Para servir

Enfeite com iogurte grego e finalize com salsa cortada, paprica em pó e um fio de azeite.

Sandes Aberta de Rosbife com Molho Frio de Mostarda

2,83 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

Rosbife

1,2 kg bife vazia

30 g alho laminado

100 g Maille Mostarda Dijon

5 g alecrim fresco

q.b. sal e pimenta

Sandes aberta

800 g pão de centeio fatiado (10 und.)

500 g Hellmann's Maionese Original

50 g Maille Mostarda à l'Ancienne

300 g rúcula selvagem

500 g tomate rodela

50 g alcaparras

Modo de Preparação

Rosbife

Num almofariz, colocar o alho, a **Maille Mostarda Dijon** e o alecrim. Misturar tudo bem até obter uma pasta. Barrar a peça de carne com o preparado. Levar ao forno a 180° C durante 35 minutos. Depois de cozinhado, deixar repousar 15 minutos antes de fatiar.

Sandes aberta

Misturar **Hellmann's Maionese Original** com **Maille Mostarda à l'Ancienne**. Torrar as fatias de pão e barrar com a maionese. Por cima, a rúcula e depois as rodela de tomate. Finalizar com as fatias de rosbife finas, pimenta preta do moinho, as alcaparras e alguns apontamentos de molho.



Pica Pau

3,49 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

1 kg bife de vaca
30 g alho picado
40 ml vinho branco
1 limão
2 folhas de louro
100 ml Azeite Gallo
20 g Maille Mostarda Dijon
200 g mix de pickles
1 L Knorr Molho Demi Glace
10 g cebolinho
2 g pimenta preta do moinho
10 g sal

Modo de Preparação

Cortar a carne em juliana e temperar com sal e pimenta preta. Fritar os bifeinhos de vaca em azeite com alho, louro e refrescar com vinho branco. Adicionar **Knorr Molho Demi Glace**, deixar ferver até a carne ficar macia. Juntar a **Maille Mostarda Dijon** e o sumo de limão. Finalizar o prato com os pickles e o cebolinho.



Bife Grelhado com Mostarda e Salada Composta

3,66 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

Bife grelhado

2,2 kg bife da vazia
300 g abacaxi em rodela
200 g tomate cherry
200 ml Azeite Gallo
100 g Maille Mostarda Dijon
q.b. sal e pimenta

Salada composta

400 g couve roxa laminada
300 g abacate em tiras
300 g cenoura em palitos
100 g cebola em cubos
300 g tomate em juliana
300 ml Azeite Gallo
30 g Knorr Primerba Pesto Vermelho

Modo de Preparação

Bife grelhado

Misturar **Azeite Gallo** com **Maille Mostarda Dijon**. Temperar a carne com sal, pimenta e barrar com a mistura anterior. Grelhar os bifes juntamente com o abacaxi e o tomate. Ir pincelando a carne com a mistura de azeite com mostarda. Depois de grelhada, a carne deve descansar antes de ser trinchada.

Salada composta

Misturar **Azeite Gallo** com **Knorr Primerba Pesto Vermelho**. Colocar todos os ingredientes numa tigela e temperar com o preparado anterior.

Peito de Frango com Molho Mostarda

6,89 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

Para o frango

1,50 kg peito de frango

100 ml Azeite Gallo

10 g sal

1 g pimenta em pó de Sichuan

Para o molho

20 g Maille Mostarda Dijon

80 g Knorr Molho Demi Glace

100 ml vinho branco

500 ml natas

Modo de Preparação

Para o frango

Corar o frango temperado em azeite e levar ao forno 10 minutos.

Para o molho

Deglaçar com vinho branco e juntar **Knorr Molho Demi Glace**. Adicionar a **Maille Mostarda Dijon** e as natas e deixar ferver. Cortar o peito de frango e servir o molho sobre este.

Salada Fresca de Verão

7,25 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

Para o molho

400 g Hellmann's Maionese Original

50 g Maille Mostarda Dijon

3 g estragão picado

50 ml sumo de limão

Para a salada

400 g espargos verdes bringidos

400 g espargos brancos

400 g pepino descascado

e em pedaços

200 g ervilhas bringidas

200 g favas baby bringidas

150 g quinoa cozida

50 g miolo de pistácios

Folhas de estragão

Modo de Preparação

Para o molho

Misturar todos os ingredientes para o molho e reservar.

Para a salada

Cortar os espargos na diagonal e temperar com um pouco de molho. Colocar no prato e dispor os restantes legumes por cima. Finalizar com a quinoa, os pistácios e algumas folhas de estragão.

Brandada de Croquetes com Mostarda Dijon

7,75 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

1 kg batatas peladas
50 g cebolas finamente picadas
100 g funcho finamente picado
50 g manteiga
200 g bacalhau seco e salgado,
cozinhado e limpo
100 g Maille Mostarda Dijon
400 g bacalhau fresco, cru e
cortado em pequenos cubos
1 dl crème fraîche
1 dl natas
20 g cebolinha

Para panar

pão ralado
farinha
clara de ovo

Modo de Preparação

Coza as batatas e desfaça-as em puré. Reserve. Frite a cebola e o funcho em manteiga até alourar. Junte o refogado ao puré de batata. Junte os restantes ingredientes e mexa bem. Tempere com sal e pimenta. Coloque tudo num saco de pasteleiro, cortando a ponta com uma abertura de mais ou menos 2 cm. Coloque num tabuleiro uma folha de papel vegetal e disponha os rolos da brandada ao longo do tabuleiro. Coloque no congelador até estarem quase congelados. Enquanto isso, bata a clara de ovo com água e coloque a farinha e o pão ralado em tabuleiros. Quando a brandada estiver congelada, corte-a na largura desejada.

Para panar

É mais fácil fazer com duas pessoas ou faça as duas fases separadamente. Primeiro, cubra completamente a brandada com farinha, depois passe-a pela clara de ovo. De seguida passe-a por pão ralado e reserve. Repita até que esteja tudo pronto. Frite a 170° C até estarem dourados. Sirva juntamente com **Maille Mostarda Dijon**.

Poké Bowl de Quinoa com duas Mostardas

7,77 €

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



Ingredientes

400 g filetes de salmão fresco
200 g sal marinho
50 g açúcar
q.b. Maille Mostarda à l'Ancienne
30 g aneto finamente cortado
30 g cebolinha finamente cortada
200 g quinoa
50 g Azeite Gallo Virgem extra com
sumo de limão
50 g Mostarda Maille Dijon
q.b. sal e pimenta
200 g repolho roxo cortado em tiras
finas
50 ml tempero para sushi
1 pepino sem sementes cortado em
cubos pequenos
50 g cebolinha finamente cortada
milho pré-cozinhado
350 g rabanetes
100 g Hellmann's Maionese Original
50 g Maille Mostarda Dijon
40 g ovas Tobiko
350 g agrião

Opcional

Rebentos de alho francês

Modo de Preparação

Misture o açúcar e o sal marinho e espalhe uma boa quantidade num tabuleiro colocando o salmão por cima. Polvilhe o resto da mistura por cima do salmão e deixe-o a curar durante 12 horas (se não tiver tempo suficiente, remova primeiro a pele e as partes castanhas do salmão, corte-o em pequenos cubos e misture-o com o açúcar e o sal. Deixe-o curar entre 30 minutos a 1 hora).

Depois da cura, lave o salmão em água fria para retirar a mistura de açúcar e sal e seque-o com uma toalha. Corte o salmão em cubos de cerca de 1 cm.

De seguida, tempere o salmão com as ervas, pimenta e a **Maille Mostarda à l'Ancienne**. Reserve no frigorífico.

Cozinhe a quinoa até que esta esteja macia e arrefeça-a usando água fria. Coloque-a num escorredor. Tempere a quinoa com o azeite com sumo de limão, a **Maille Mostarda Dijon**, sal e pimenta.

Misture o repolho roxo cortado com o molho para sushi. Limpe os rabanetes retirando os brotos e as raízes, lave e corte às rodelas fininhas. Frite o milho pré-cozinhado numa panela até estar dourado e deixe arrefecer levemente. Uma vez frio, retire os grãos da espiga, tendo a certeza que se encontram juntos aos pedaços. Misture-os com **Hellmann's Maionese Original** e com a **Maille Mostarda Dijon**. Tempere com sal e pimenta. Coloque os ingredientes separados numa taça e decore com a maionese e a mostarda.



**Unilever
Food
Solutions**