

Une sélection gourmande Automne/Hiver signée Clovis

Clovis
FRANCE

F Moutarde à la
figue



C'est toute la suavité de la figue, soulignée par de subtiles notes de vanille, que vous pourrez découvrir avec la Moutarde à la Figue Clovis. Elle accompagnera à merveille les viandes de canard et d'agneau ainsi qu'un filet mignon en croûte. On appréciera également les saveurs inédites qu'elle offrira aux côtés d'un foie gras poêlé ou d'un fromage de chèvre.

Pot de 90 g

A Moutarde à
l'ancienne
au coulis de piment d'espelette



Délicate alliance entre la puissance de la Moutarde à l'ancienne et les arômes intenses du Piment d'Espelette AOC. Fruitée et chaleureuse, sublimant les mets, elle saura notamment égayer les plats de volaille et apportera de la vivacité aux poissons blancs.

Pot de 90 g

C Moutarde à la
crème de cassis de Dijon



Couleur rose-fuchsia, cette moutarde délivre des parfums de cassis pour surprendre les papilles... mais aussi le regard lorsqu'elle sert de base à une mayonnaise ! La Moutarde à la crème de Cassis de Dijon convient parfaitement aux viandes rouges telles que le canard ou le boeuf. Sa volupté sera aussi largement appréciée avec un rôti de porc.

Pot de 90 g

M Moutarde au
miel



Acide et sucrée, son bouquet et sa texture soyeuse sont très caractéristiques. Moutarde raffinée, son usage peut être généralisé à tous les assaisonnements, notamment en accompagnement de viandes et pour toutes les vinaigrettes. On aimera aussi la marier avec un chèvre chaud ou des pommes de terre : petits et grands vont apprécier !

Pot de 90 g

C Moutarde au
Concombre
à l'ail et à l'aneth



Avec ses fins morceaux de concombre, de la pulpe d'ail et une pincée d'aneth, elle joue la carte du soleil avant l'heure. Ses notes aromatiques originales et savoureuses se déploieront pleinement en accompagnement de crustacés et elle réveillera la traditionnelle mayonnaise.

Pot de 90 g

Produits aux saveurs subtiles, qui révèlent les goûts sans jamais les trahir, derniers héritiers d'un artisanat champenois ancestral, les moutardes et vinaigres Clovis participent à faire de la gastronomie française un véritable art de vivre. Pour cette fin d'année, Clovis, marque aujourd'hui connue dans le monde entier et plébiscitée par les palais les plus avertis, invite au gré de ses nouveautés à sublimer les saveurs hivernales et à réveiller les papilles. L'hiver sera gourmand ou ne sera pas...

Des moutardes & des envies

Subtils mélanges de vinaigres de vin (vin blanc : cépage Chardonnay et vin rouge : cépage Merlot) et de moût de raisin, les Vinaigres Gourmands se caractérisent par une texture fluide légèrement sirupeuse et une saveur aigre-douce et fruitée très appréciées.

Il résulte de ces mélanges un parfait équilibre entre la douceur apportée par le moût de raisin et l'acidité modérée du vinaigre nécessaire pour relever les plats.

Les emblématiques moutardes et vinaigres Clovis

G Vinaigre Gourmand
cépage Chardonnay / cépage Merlot



R Vinaigre de Reims
vieilli 12 mois en fûts de chêne



F Vinaigre de Reims
au jus de framboise



R Moutarde de Reims
au vin blanc et au vinaigre de vin



A Moutarde de Reims
à l'ancienne préparée au vinaigre de vin



Vinaigre brillant, très doux, fruité et boisé, il mettra en valeur les préparations à base de poissons et de fruits de mer et sera le complice idéal pour réaliser de somptueuses sauces au beurre blanc.

Vinaigre gourmand cépage Chardonnay

Les arômes de ce vinaigre tout en douceur évoquent les fruits rouges tels que myrtilles, mûres et cassis. Il sera parfait pour réveiller les salades et déglacer les viandes rouges.

Vinaigre gourmand cépage Merlot

Spécialité et exclusivité Clovis, reposant sur un procédé d'élaboration unique, le Vinaigre de Reims est issu des vins de dégorgement des plus grandes maisons de Reims et d'Épernay. Après trois ans passés dans les caves de Champagne, il vieillira encore un an dans les fûts de chêne de la vinaigrerie : ainsi atteindra-t-il sa maturité et révélera-t-il pleinement ses saveurs. D'une belle couleur ambrée, limpide et brillant, il offre un nez ample et boisé qui en fait le parfait compagnon de tous les types d'assaisonnements, vinaigrettes et nombreuses sauces.

Bouteilles de 250 ml et 500 ml

L'adjonction d'un pur jus de framboise offre ici au vinaigre des nuances douces et fruitées, équilibrant les notes boisées du Vinaigre de Reims traditionnel. Ce vinaigre à la belle robe pourpre révèle tous ses arômes en assaisonnement de salades composées et en déglacage de foies de veau, magrets ou gésiers. On l'aimera aussi utilisé pour relever une salade de fruits !

Bouteille de 250 ml

De par la noblesse de ses ingrédients, la Moutarde de Reims est devenue l'un des produits emblématiques de la marque: vinaigre de Reims et vin de dégorgement entrent en effet dans sa composition. D'où un bouquet légèrement vinique et une sapidité piquante qui font toute la différence de cette moutarde à la texture particulièrement soyeuse. On la savoure en tout type d'assaisonnement, en accompagnement de viandes ou de poissons, ou encore dans une vinaigrette.

Pot de 200 g

Le raffinement de la Moutarde de Reims rejoint ici l'authenticité pour une moutarde puissante à très haute teneur en grains. Elle réveille les sauces chaudes et se savoure naturellement avec des viandes rouges ou de la charcuterie.

Pot de 200 g

Plaisirs de vinaigres

À propos de Clovis

Créée en 1976, Clovis est une marque des Etablissements CHARBONNEAUX-BRABANT. Elle propose une large variété de vinaigres et moutardes, avec comme produits phares le vinaigre et la moutarde de Reims, et cultive un savoir-faire ancestral.

Les produits Clovis sont distribués en Epicerie Fine, en Grande Distribution, chez les Traiteurs certains Cavistes et à Paris Lafayette Gourmet.

Tél. : 03 26 49 71 25
Site : www.vinaigre.com