



BEAUFOR

FRANCE

L'ART

DE

sublimier

MOUTARDES, VINAIGRES,
HUILES & CORNICHONS

À PROPOS DE LA MARQUE

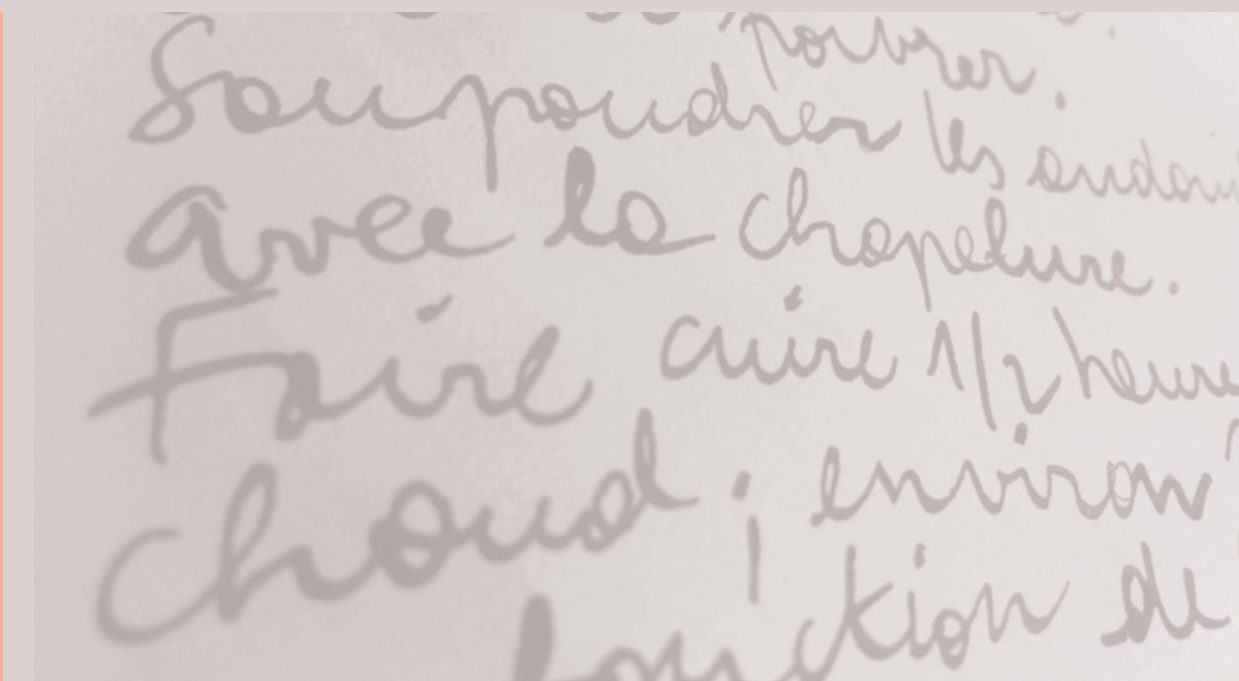
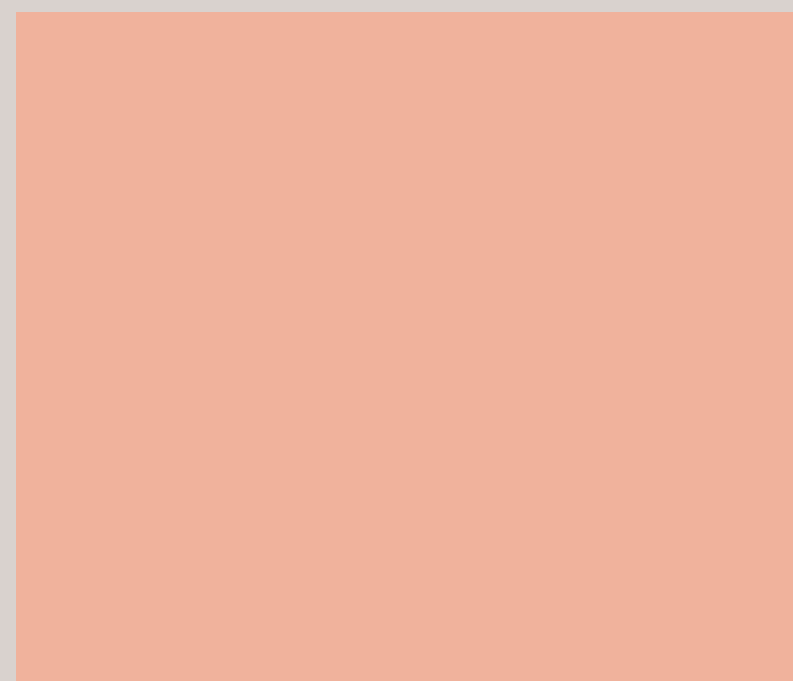
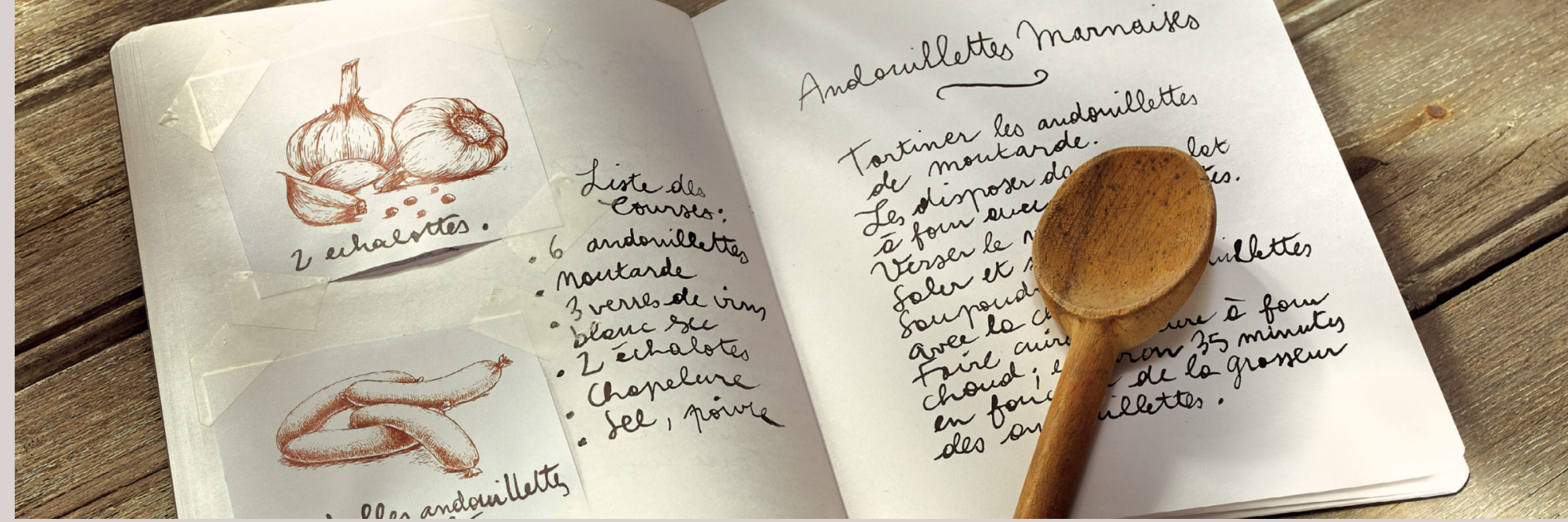
BEAUFOR FRANCE



Depuis plus d'un siècle, Beaufor perpétue la grande tradition des vinaigriers et moutardiers de Champagne: **sélection des meilleurs produits de terroir, respect de l'authenticité, recherche de l'excellence...** Un savoir-faire **unique** qui s'invite sur les plus grandes tables, en France et à l'étranger. Parce que leurs saveurs sont subtiles, qu'ils révèlent les goûts sans jamais les trahir, les vinaigres comme les moutardes sont les **complices savoureux des chefs exigeants et des gourmets avertis.**

UNE GAMME QUI STIMULE LES
SENS AUTANT QUE L'IMAGINATION

Bien plus que des condiments, les moutardes et les vinaigres sont de **véritables exhausteurs de goût.** Beaufor possède une gamme riche et complète qui ravira les palais les plus fins ! Des moutardes au moût de raisin, aux noix, à l'estragon, en passant par les vinaigres de vin rouge au jus de framboise, et les vinaigres de vin blanc aux herbes de Provence, **les produits Beaufor n'ont pas leur pareil pour sublimer vos plats.**



LES VINAIGRES

VÉRITABLES EXHAUSTEURS DE GOÛT.



Ils n'ont pas leur pareil pour **sublimer vos plats** et décorer vos assiettes. De l'entrée au dessert, ils apportent leur touche **délicatement équilibrée** aux vinaigrettes bien sûr, mais aussi à nombre de sauces et d'émulsions.

Qu'est-ce qui fait un **grand vinaigre**? Avant tout le soin apporté à la sélection des **matières premières**. Cette règle préside pour chaque produit Beaufor, dans une gamme riche de plus de 20 vinaigres, à base de vins de cépages champenois, de Xérès, de cépages, issus de raisins de l'agriculture biologique - ou de cidre de Normandie.

Précieux vinaigres !



FORMATS & RECETTES



250 ML

500 ML

1 L

5 L



250 ML

500 ML

1 L

5 L

| | | | | |
|-------------------------|---|---|---|---|
| REIMS 7% | ● | ● | ● | ● |
| REIMS FRAMBOISE 7% | | ● | ● | |
| VIN ROUGE AFFINÉ 7% | ● | ● | ● | ● |
| VIN ROUGE ÉCHALOTE 7% | | ● | ● | |
| VIN ROUGE FRAMBOISE 7% | ● | ● | ● | ● |
| VIN BLANC 7% | ● | ● | ● | ● |
| HERBES DE PROVENCE 7% | ● | ● | | |
| ESTRAGON 7% | ● | ● | ● | ● |
| NOIX 7% | | ● | | |
| XÉRÈS 7% | ● | ● | ● | ● |
| BALSAMIQUE DE MODÈNE 6% | ● | ● | ● | ● |
| CITRON 6% | | ● | | |
| CHARDONNAY 6% | ● | | | |
| MERLOT 6% | ● | | | |

| | | | | |
|-----------------------|---|---|---|---|
| CONDIMENT BLANC 5.5% | | ● | | ● |
| CIDRE DE NORMANDIE 5% | ● | ● | ● | ● |
| RIZ 5% | | ● | | |
| RIZ 10% | | | | ● |
| CIDRE NOIX 5% | | ● | | |
| VERJUS | | ● | | |

BIOLOGIQUE

| | | | | |
|---------------------|---|---|---|---|
| VIN ROUGE 6% | ● | | | |
| VIN BLANC 6% | ● | | | |
| CIDRE 5% | ● | | | |
| CIDRE NON FILTRÉ 5% | ● | ● | ● | ● |
| BALSAMIQUE 6% | ● | | | |
| XÉRÈS 7% | ● | | | |

LES MOUTARDES

DU PIQUANT POUR RELEVER TOUTES LES ASSIETTES !





A quoi reconnaît-on une moutarde de chef ? A sa force de goût, unique pour **relever les sauces** et apporter sa pointe de caractère à votre cuisine. En effet, il serait bien dommage de cantonner la moutarde au bord de l'assiette ! Vinaigrettes, mayonnaises, fonds de toasts ou de tartes... **la moutarde stimule les sens autant que l'imagination.**

Beaufor vous propose une large variété de moutardes, aux **saveurs subtiles et variées**, pour séduire tous les gourmets. Découvrez une gamme riche en saveurs, aux conditionnements étudiés pour répondre à vos besoins de chef !

Du piquant pour tous les goûts !

FORMATS & RECETTES



25G



200G



250G



350G



500G



850G



1600G



1KG



5KG



4KG

DIJON



ANCIENNE



ESTRAGON



POIVRE VERT



HERBES DE PROVENCE



TRADITION



VINAIGRE DE CIDRE



ÉPICÉE



NOIX



MIEL



DOUCE AU MIEL



CURRY



MOÛT DE RAISIN



BALSAMIQUE MIEL



 **BIOLOGIQUE**

DIJON

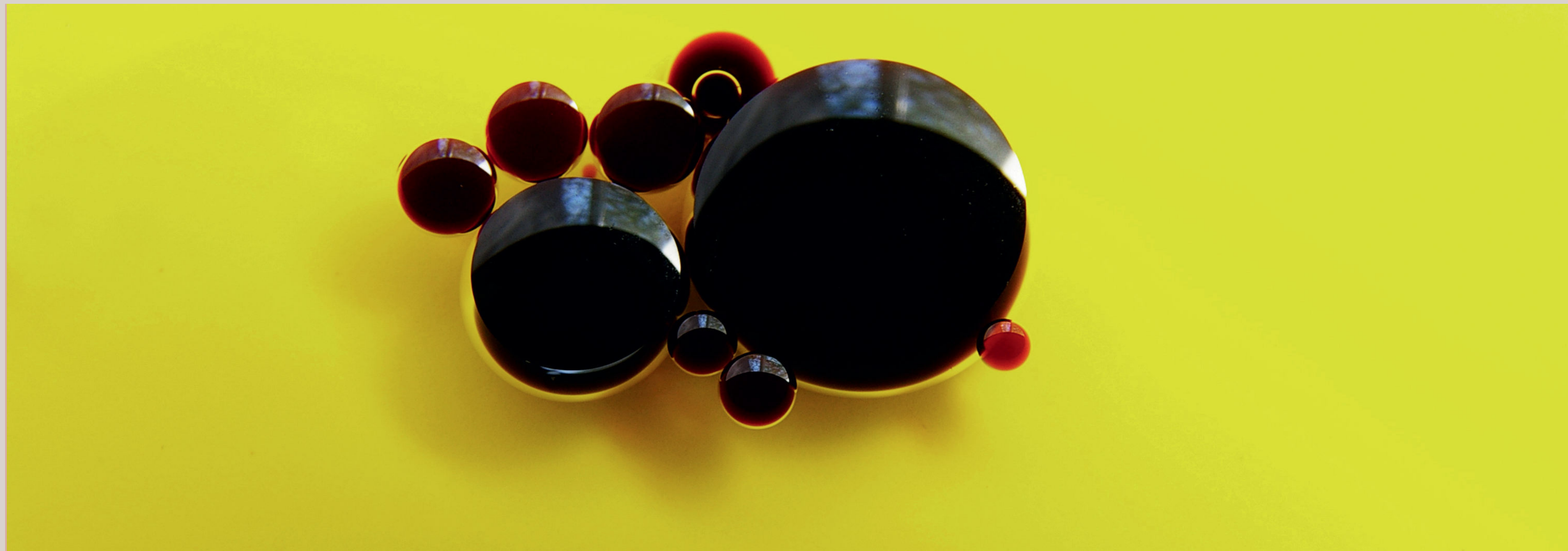


ANCIENNE



LES HUILES & CORNICHONS

DES SAVEURS INCONTOURNABLES.



Un vert bien franc dans l'assiette, un croquant parfait en bouche et un piquant des plus subtils : ce sont les cornichons Beaufor ! Leur secret : un climat bénéfique, des conditions de récolte optimales et un dosage harmonieux d'épices et d'aromates qui a fait ses preuves pour conquérir de nombreux amateurs...

Beaufor propose aussi aux professionnels et amoureux de la « cuisine saveurs », une gamme d'huiles de spécialités fabriquées dans le respect de la tradition.

Les incontournables



FORMATS & RECETTES

CORNICHONS



210 ML (NET ÉGOUTÉ 110G)

370 ML (NET ÉGOUTÉ 190G)

720 ML (NET ÉGOUTÉ 380G)

5 L (NET ÉGOUTÉ 2.12 KG)

HUILES



500 ML



BEAUFOR

FRANCE

L'ART

DE

sublimier

MUSTARDS, VINEGARS,
OILS & GHERKINS

ABOUT THE BRAND

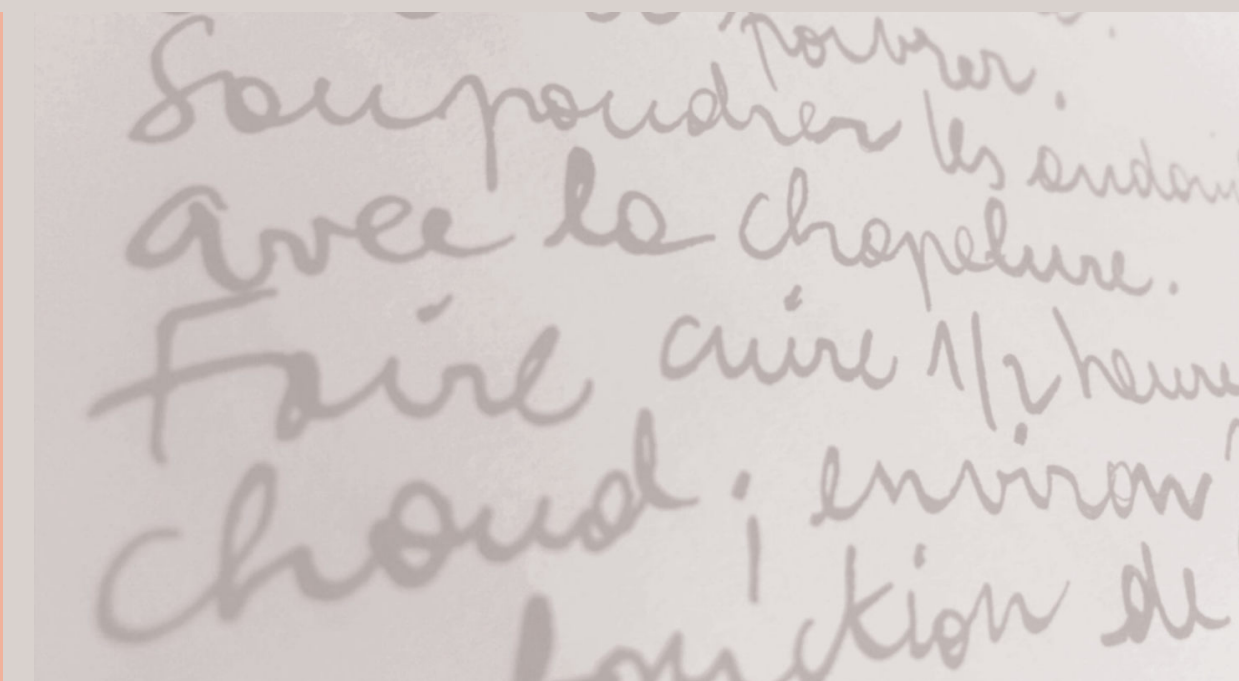
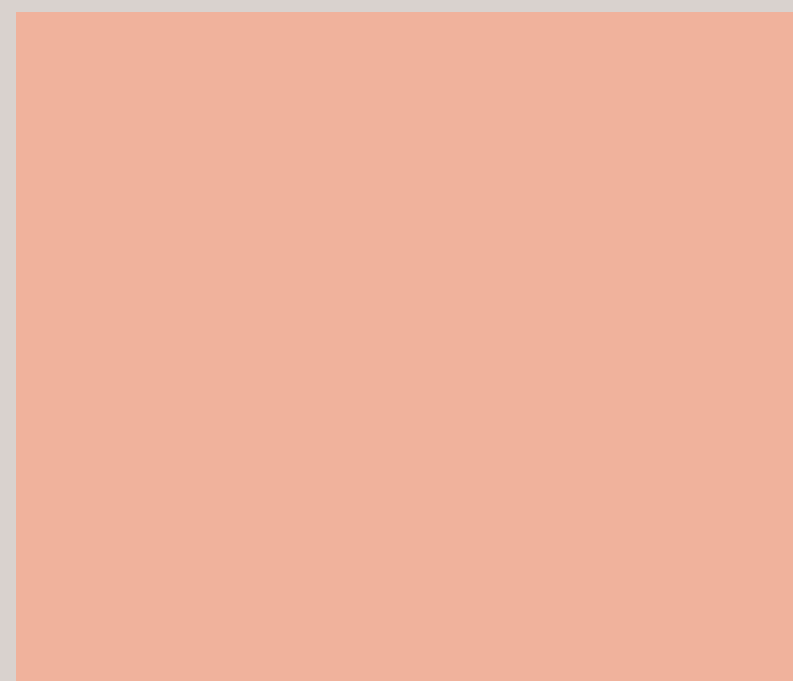
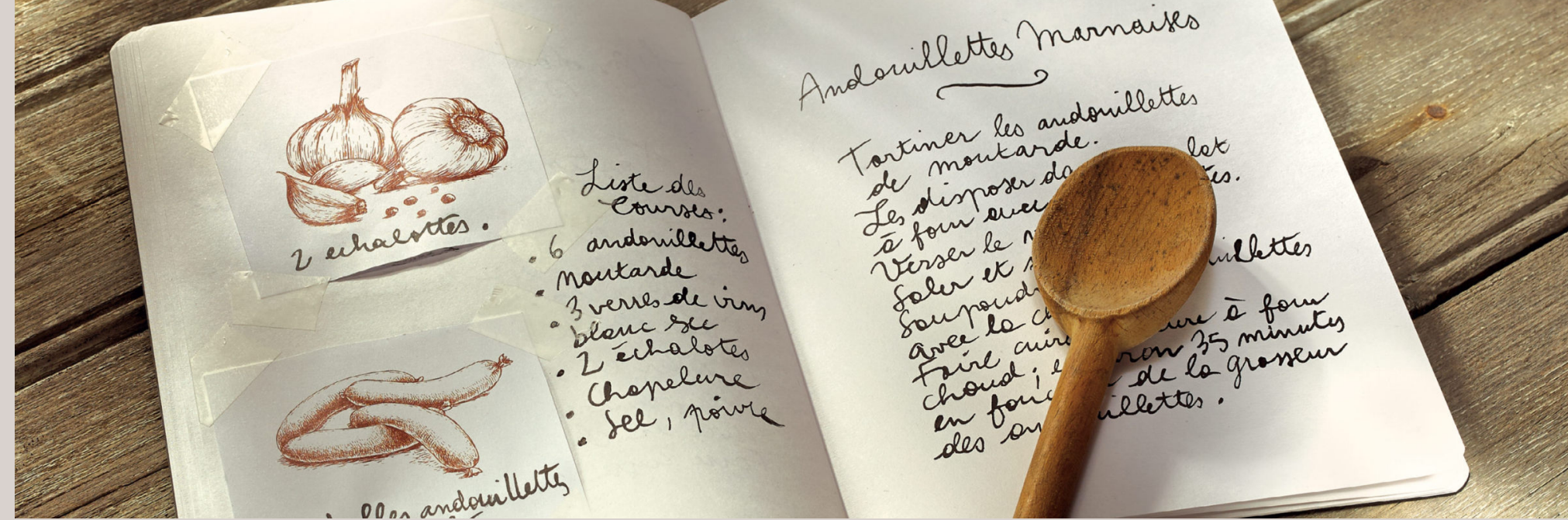
BEAUFOR FRANCE



For more than a century, Beaufor has been perpetuating the great tradition of vinegar and mustard makers in Champagne: **selection of the best local products, respect for authenticity, search for excellence...** A unique know-how that is served on the greatest tables, in France and abroad. Because their flavors are subtle, because they reveal tastes without ever betraying them, vinegars and mustards are the tasty **accomplices of demanding chefs and informed gourmets.**

A RANGE OF PRODUCTS THAT BOOSTS THE
SENSES AS MUCH AS THE IMAGINATION

Much more than just condiments, mustards and vinegars are **true flavour enhancers.** Beaufor owns a rich and complete range that will enchant the finest palates. From grape must, nut, tarragon mustards to red wine vinegar with raspberry juice and Herbes de Provence white wine vinegar, **Beaufor products are unequalled when it comes to sublimate your dishes!**



VINEGARS

TRUE FLAVOUR ENHANCERS.



They are unequaled in their capacity to **elevate the taste or the aesthetics of a meal**. They are present from your starter to dessert, as a delicately balanced vinaigrette or as a part of gourmet sauces or emulsion.

What is the secret to this vinegar...? Above all it is based on respecting one golden rule for all Beufor products, **selecting the best raw ingredients**. Over 20 products have been created using wines from champagne, Sherry, different cepages and organic grapes – and also cider from Normandy.

Wonderful Vinegars



FORMATS & RECETTES



| | 250 ML | 500 ML | 1 L | 5 L |
|---------------------------|--------|--------|-----|-----|
| REIMS 7% | ● | ● | ● | ● |
| REIMS RASPBERRY 7% | | ● | ● | |
| RED WINE AGED 2 MONTHS 7% | ● | ● | ● | ● |
| SHALOT RED WINE 7% | | ● | ● | |
| RASPBERRY RED WINE 7% | ● | ● | ● | ● |
| WHITE WINE 7% | ● | ● | ● | ● |
| HERBES DE PROVENCE 7% | ● | ● | | |
| TARRAGON 7% | ● | ● | ● | ● |
| WALNUT 7% | | ● | | |
| SHERRY 7% | ● | ● | ● | ● |
| BALSAMIC OF MODENA 6% | ● | ● | ● | ● |
| LEMON 6% | | ● | | |
| CHARDONNAY 6% | ● | | | |
| MERLOT 6% | ● | | | |

| | 250 ML | 500 ML | 1 L | 5 L |
|----------------------|--------|--------|-----|-----|
| WHITE CONDIMENT 5.5% | | ● | | ● |
| NORMANDY CIDER 5% | ● | ● | ● | ● |
| RICE 5% | | ● | | |
| RICE 10% | | | | ● |
| WALNUT CIDER 5% | | ● | | |
| VERJUICE | | ● | | |

ORGANIC

| | | | | |
|-----------------------|---|--|---|---|
| RED WINE 6% | ● | | | |
| WHITE WINE 6% | ● | | | |
| CIDER 5% | ● | | | |
| CIDRE UNFILTERED 5% | ● | | ● | ● |
| BALSAMIC OF MODENA 6% | ● | | | |
| SHERRY 7% | ● | | | |

MUSTARDS

SPICE TO RAISE ALL THE PLATES!





A chef's mustard can be recognised by its strong and rich flavour, its unique capacity to add something to sauces and to give your cuisine **added character**. Mustard should go beyond its role as a « side of plate » condiment, it can play a **central role in stimulating your taste buds and your imagination**.

Beaufor offers a large range of mustards with **varying aromas and subtle varieties**, enough to seduce every gourmet's taste. Discover a range of rich flavours and adapted formats.

Spice for all tastes!

FORMATS & RECIPES



25G



200G



250G



350G



500G



850G



1600G



1KG



5KG



4KG

DIJON



WHOLE GRAIN



TARRAGON



GREEN PEPPERCORN



HERBES DE PROVENCE



TRADITION



CIDER VINEGAR



HOT ENGLISH



WALNUT



HONEY



SWEET HONEY



CURRY



GRAPE MUST



BALSAMIC AND HONEY



DIJON

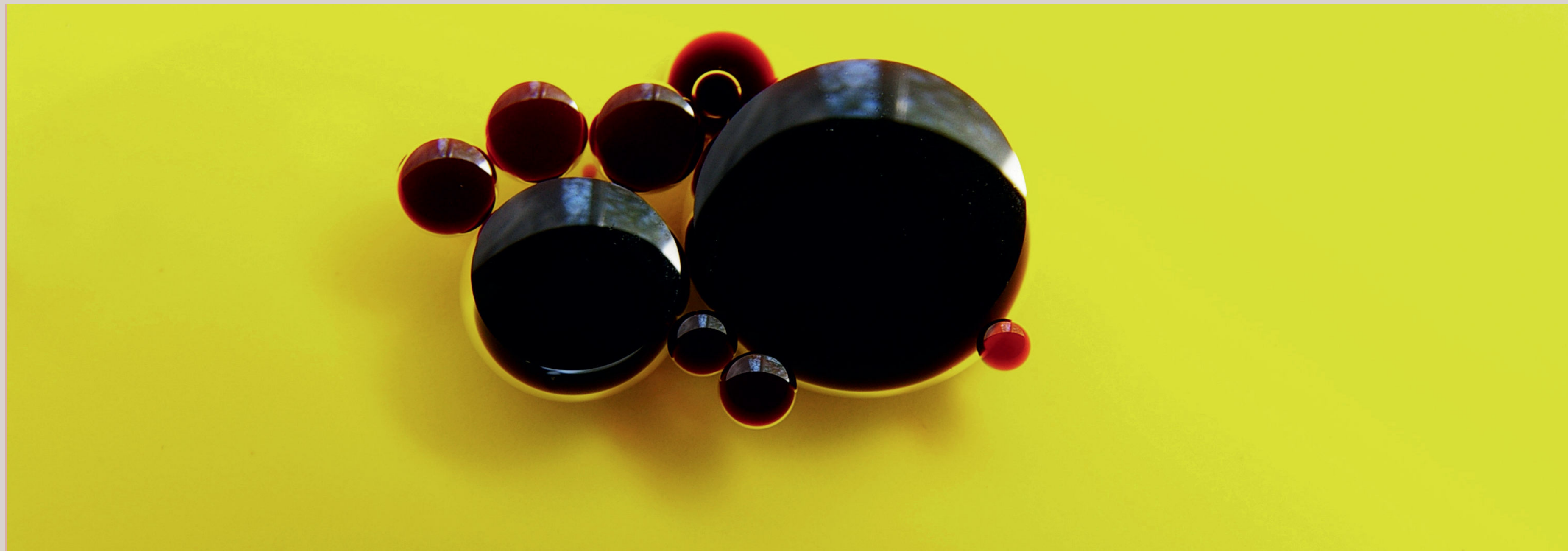


WHOLE GRAIN



OILS & GHERKINS

MUST-HAVE FLAVOURS.



Beaufor's gherkins ally true green colour, a fresh crunch, and a full and subtle flavour! The secret is an ideal climate, perfect harvesting added to a harmonious mixture of herbs and spices that has already seduced many gourmets...

For professionals and food lovers alike Beaufor has a traditionnaly made range of oils.

A Must-Have!



FORMATS & RECIPES

GHERKINS



210 ML (DRAINED NET WEIGHT 110G)

370 ML (DRAINED NET WEIGHT 190G)

720 ML (DRAINED NET WEIGHT 380G)

5 L (DRAINED NET WEIGHT 2.12 KG)

OILS



500 ML