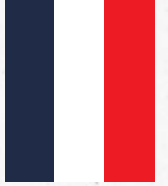


CLOVIS

— FRANCE —

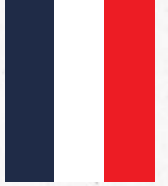


Depuis plusieurs décennies, Clovis partage son expertise à travers une large gamme de moutardes, vinaigres et condiments inspirés de la tradition française. Alliant authenticité, qualité et créativité, la marque sélectionne avec soin ses ingrédients pour offrir des recettes savoureuses et pleines de caractère. Des repas du quotidien aux expériences gastronomiques les plus raffinées, Clovis accompagne les amateurs de bonne cuisine avec une ambition simple : faire rayonner le goût et le savoir-faire français à travers le monde.

Clovis is a renowned French brand specializing in premium mustards, vinegars, and gourmet condiments. Drawing on decades of expertise and a passion for authentic flavours, Clovis crafts products that combine traditional French know-how with contemporary culinary trends. Made from carefully selected ingredients and high-quality recipes, our range is designed to inspire both everyday cooking and fine dining. With a commitment to taste, quality, and innovation, Clovis brings the richness of French gastronomy to tables around the world.

CLOVIS

— FRANCE —



MUSTARDS *moutardes*



25g portion
72 units/case



200g
12 units/case



250g
12 units/case
500g
6 units/case

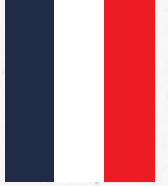
Dijon	●	●	●
Whole Grain / Ancienne	●	●	●
Tarragon / Estragon		●	
Green Peppercorn / Poivre Vert		●	
Reims Champagne Ardenne	●	●	
Reims Whole Grain / Reims Ancienne	●	●	
Curry		●	
Walnut / Noix		●	
Hot English		●	
Red Grape Must / Moût de Raisin		●	
Provençale		●	
Espelette Pepper / Piment d'Espelette		●	
Lemon Zest & Thyme / Citron Thym		●	
Balsamic Honey / Balsamique Miel		●	
Jalapeño Pepper / Piment Jalapeño		●	
Fine Herbs / Fines Herbes		●	
Truffle / Truffe		●	
Sweet Honey / Douce au Miel	●	●	
Tex Mex		●	
Smoked Sweet Pepper / Piment doux fumé		●	
Oriental Spices / Saveurs Orientales		●	



Dijon	●	●	●	●	●	●
Whole Grain / Ancienne	●	●	●	●	●	●

CLOVIS

— FRANCE —



VINEGARS *vinaigres*



250mL
6 units/case



500mL
cordon bottle
6units/case



500mL
12 units/case



1L
6 units/case



5L
2 units/case

**Reims Champagne Wine Aged 12 months
in oak barrels / Reims vieilli 12 mois en fûts
de chêne**



**Reims Champ. wine Aged 6 years in oak
barrels / Reims vieilli 6 ans en fûts de
chêne**



Red Wine 100% France / Vin rouge 100% France



Sherry "Reserva" / Xérès



Balsamic of Modena / Balsamique de Modène



Raspberry Red Wine / Vin rouge framboise



Raspberry Reims Champ./ Reims framboise



Normandy Cider / Cidre de Normandie



Honey Cider / Cidre Miel



Walnut Cider / Cidre Noix



Merlot



Chardonnay



White Wine / Vin Blanc



Provence Herbs / Herbes de Provence



Walnut White Wine / Vin Blanc Noix



White Balsamic / Condiment Blanc



Lemon / Citron



Rice / Riz



Raspberry Pulp / Pulpé Framboise



Mango Pulp / Pulpé Mangue

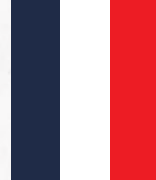


**Tomato, Pepper and Espel. Pepper Pulp /
Pulpé Tomate Poivron Piment d'Espelette**



CLOVIS

— FRANCE —



GHERKINS *Cornichons*

37 cL
12 units/case

72 cL
12 units/case

4 kg tin
6 units/case

Gherkins / *Cornichons*



OILS *Huiles*



500 mL
6 units/case

Walnut / *Noix*

Hazelnut / *Noisette*

Grape seed / *Pépins de raisin*

MAYONNAISE



180 g
6 units/case

Mayonnaise Label Rouge

(French quality assurance label)

SOY SAUCES *Sauces soja*



250 mL
6 units/case

*French soy - Japanese recipe
Soja français - recette japonaise*

Salted / *Salée*

Sweet / *Sucrée*

Charbonneaux-Brabant S.A

ZI Port Sec - 52 rue de la Justice - 51100 Reims - France

Tél. +33(0)3 26 49 58 70 - Fax : +33(0)3 26 49 58 90

www.vinaigre.com - contact@vinaigre.com

moutarde-clovis.com