

La pomme, elle se déguste toute l'année dans le Calvados !

Colorant de rose les pommiers à sa naissance printanière, arborant des couleurs chatoyantes en automne avant sa récolte, c'est toute l'année que la pomme s'invite à notre table. Grâce à l'inventivité de nos producteurs, on peut concevoir un menu presque 100% pommes : entre l'apéritif et le dessert, quelques surprises vous attendent comme le BLANC DE POMME, le SPRAY pour parfumer salades, fromages ou desserts, le VINAIGRE BALSAMIQUE, le FROMAGE DE CHEVRE FRAIS ou encore du THE NOIR.

L'agence Calvados Attractivité a organisé une dégustation à l'aveugle de ces étonnantes saveurs. Découvrez dans une vidéo les réactions de nos testeurs épicuriens. Une chose est certaine, l'exercice n'était pas facile !

>LE BLANC DE POMME



(c) Domaine Calvados Dupont

Elaboré par le Domaine Dupont à Victot-Pontfol, cette boisson a vu le jour en 2020. S'inspirant du monde du vin, le Blanc de Pomme est un cidre monopétal qui se consomme dans l'année. Oubliez les bulles, ce cidre ressemble à s'y méprendre à un vin.

>**DOMAINE DUPONT** à Victot-Pontfol - www.calvados-dupont.fr – T : 02 31 63 24 24

>LE P'TIT NORMAND



Le P'tit Normand © Caroline Bourgeois La Chevreline

À base de pommes, mais également de confit de cidre, d'éclats d'amandes effilées, ce délicieux fromage frais se présente recouvert d'une couronne de chips de pommes et de caramel au beurre salé. Ce fromage est produit dans le Bocage normand à la Chevreline, ferme labellisée Haute Valeur Environnementale (HVE3) qui élève un troupeau de chèvres de races alpines et anglo-nubiennes.

>**LA CHEVRELINE** à Vassy - Page Facebook : La Chevreline - T 06 65 34 24 22

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODERATION

📧 Contacts presse :

Calvados Attractivité - Armelle Le Goff - Tél 02 31 27 90 37 | 06 89 93 87 07 - armelle.legoff@calvados.fr

>LE THE NOIR AUX POMMES ET AU CALVADOS PAYS D'AUGE DE FLORE NORMAN



© Laurent Chatelain

Après avoir tenu un salon de thé à Trouville-sur-Mer, Hélène s'est installée à Saint-Gatien-des-Bois sur la Côte Fleurie pour se lancer dans la production de thés. Diplômée de l'Institut Français d'Herboristerie, Hélène a également suivi une formation à l'Ecole du Thé de Paris. Dans son atelier, elle possède une quinzaine de recettes environ, dont 3 élaborées avec du calvados Pays d'Auge, diffusant une petite note acidulée dans la tasse.

>FLORE NORMAN à Saint-Gatien-des-Bois - www.florenorman.com – T : 06 23 70 17 46

>LE BALSAMIQUE DE CHEZ BOISSEL

Mireille et Christophe représentent la 5^e génération sur l'exploitation cidricole située à Saint-André-d'Hébertot dans le Pays d'Auge. En plus des produits cidricoles habituels, ils ont développé un vinaigre balsamique, un condiment aigre-doux idéal pour parfumer ses mets avec une touche de Normandie. Ce produit s'obtient par une réduction douce de moût de pommes et de vinaigre de cidre, ce qui lui confère un bel aspect sirupeux.

>BOISSEL PERE & FILS à Saint-André d'Hébertot - boissel-pere-et-fils.fr – T : 02 31 65 40 79



© GAEC Boissel Père & Fils

>LE SPRAY A BASE DE CALVADOS

Le Domaine Dupont dans le pays d'Auge a développé un spray de calvados (Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée). Le packaging est digne d'un parfum, mais ce produit est destiné à la cuisine. On peut l'utiliser pour parfumer les fromages, les salades mais aussi les desserts comme les tartes aux pommes.

>DOMAINE DUPONT à Victot-Pontfol - www.calvados-dupont.fr – T : 02 31 63 24 24



© Domaine Calvados Dupont

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODERATION

📧 Contacts presse :

Calvados Attractivité - Armelle Le Goff - Tél 02 31 27 90 37 | 06 89 93 87 07 - armelle.legoff@calvados.fr

>VIDEO « BLIND-TASTE »

Ils sont plutôt épicuriens et ont accepté pour l'agence Calvados Attractivité, de se soumettre à une dégustation à l'aveugle de ces produits.

Découvrons sur une vidéo les réactions de :

- **ANTHONY CAILLOT**, chef étoilé de Caen,
- **STEVE NORRIS**, maître de chai chez Calvados Père Magloire Experience à Pont l'Evêque,
- et **MARIE ET ALEXIS**, Calvadosiens épicuriens.

👉 VIDEO BLIND-TASTE

Cliquez sur le visuel ci-dessous pour visionner la vidéo sur youtube

