



L'ART  
DE  
*sublimier*

M U S T A R D S , V I N E G A R S ,  
O I L S & G H E R K I N S

# ABOUT THE BRAND

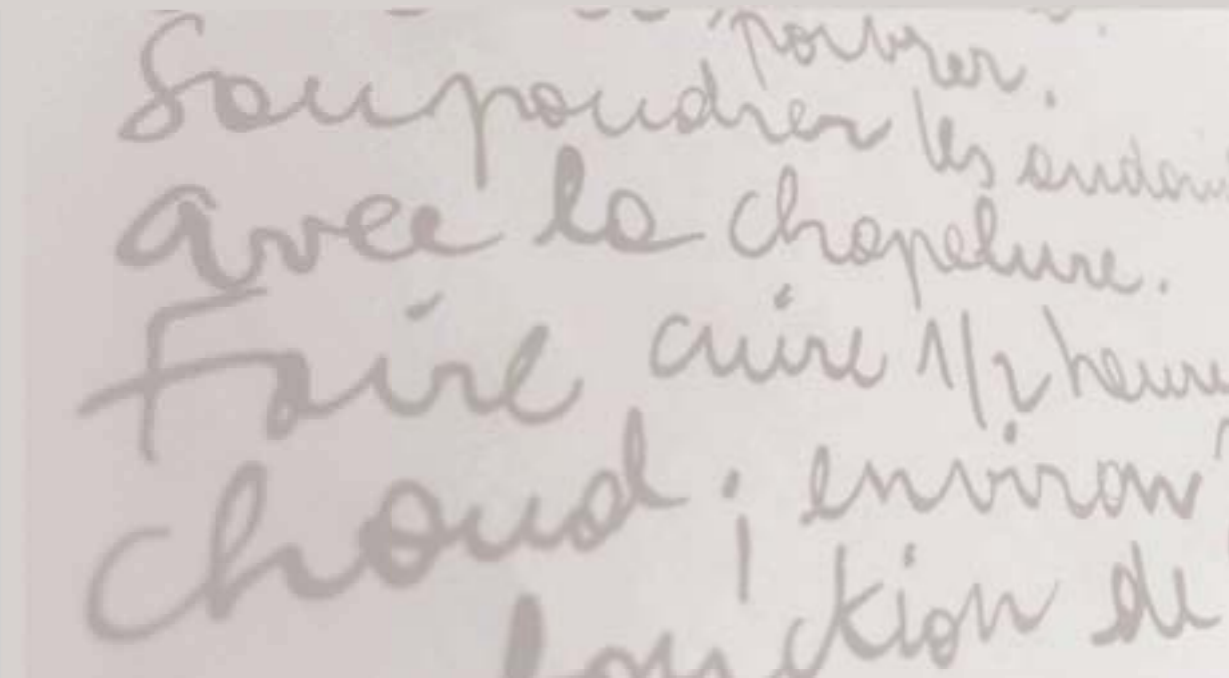
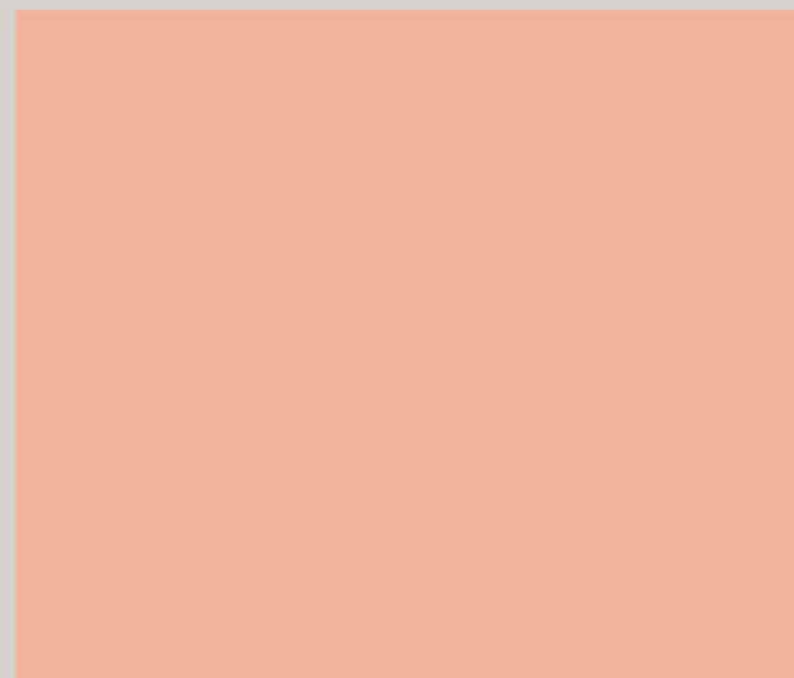
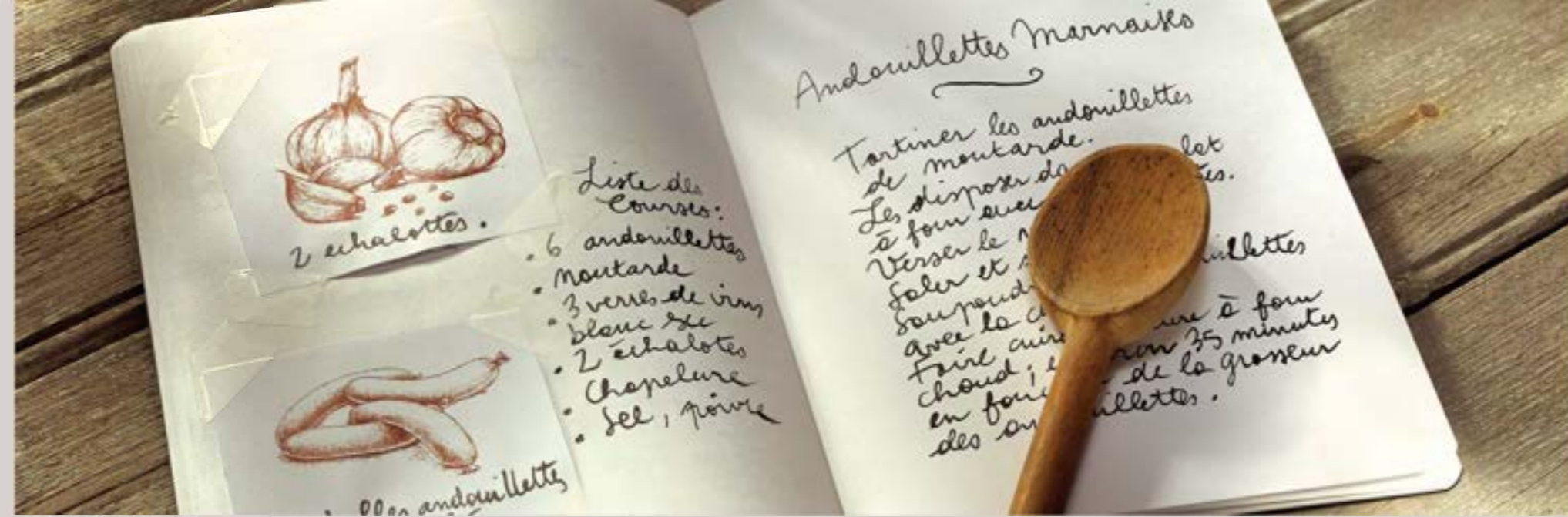
BEAUFOR FRANCE



For over a century, Beaufor has upheld the proud tradition of vinegar and mustard craftsmanship in Champagne. By selecting the **finest local ingredients, honoring authenticity, and pursuing excellence**, Beaufor has cultivated a unique expertise. This mastery is celebrated at the most prestigious tables, both in France and around the world. With their delicate flavors that enhance dishes without overpowering them, Beaufor's vinegars and mustards are the secret **allies of discerning chefs and knowledgeable gourmets.**

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

More than mere condiments, Beaufor's mustards and vinegars are **true flavor enhancers**. With a rich and diverse range, Beaufor offers something to delight even the most discerning palates. From grape must, walnut, and tarragon mustards to red wine vinegar with raspberry juice and white wine vinegar infused with Herbes de Provence, **Beaufor's products are unmatched in their ability to elevate your dishes to new heights.**



# VINEGARS

TRUE FLAVOUR ENHANCERS.



They are unparalleled in their ability to **enhance both the taste and presentation of a meal.** From starters to desserts, Beaufor's products play a versatile role, whether as a delicately balanced vinaigrette or as key ingredients in gourmet sauces and emulsions.

What is the secret behind these exceptional vinegars? It lies primarily in adhering to one golden rule: **selecting the finest raw ingredients.** Beaufor has crafted over 20 unique products, using wines from Champagne, Sherry, various grape varieties, organic grapes, and even 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% | ●      | ●      | ●   | ●   |
| SHALLOT 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%                 | ●      |        |     |     |

|                                   |   |   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|---|---|
| WHITE CONDIMENT 5.5%              |   | ● |   | ● |
| NORMANDY CIDER 5%                 | ● | ● | ● | ● |
| RICE 5%                           |   | ● |   | ● |
| RICE 10% - <b>10L PLASTIC JUG</b> |   |   |   |   |
| WALNUT CIDER 5%                   |   | ● |   |   |
| VERJUICE                          |   | ● |   |   |

## ORGANIC

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

# MUSTARDS

SPICE TO RAISE ALL THE PLATES!





A chef's mustard is distinguished by its bold, rich flavor and its unique ability to elevate sauces and **add depth to your cuisine.** Mustard should be more than just a condiment on the side of the plate—it **can take center stage, stimulating both your taste buds and your imagination.**

Beaufor offers an extensive range of mustards, each with **distinct aromas and subtle variations,** designed to entice the palate of every gourmet. Explore a world of rich flavors and formats tailored to your culinary needs.

*Spice for every taste!*



# 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 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

HONEY ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

SWEET HONEY ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

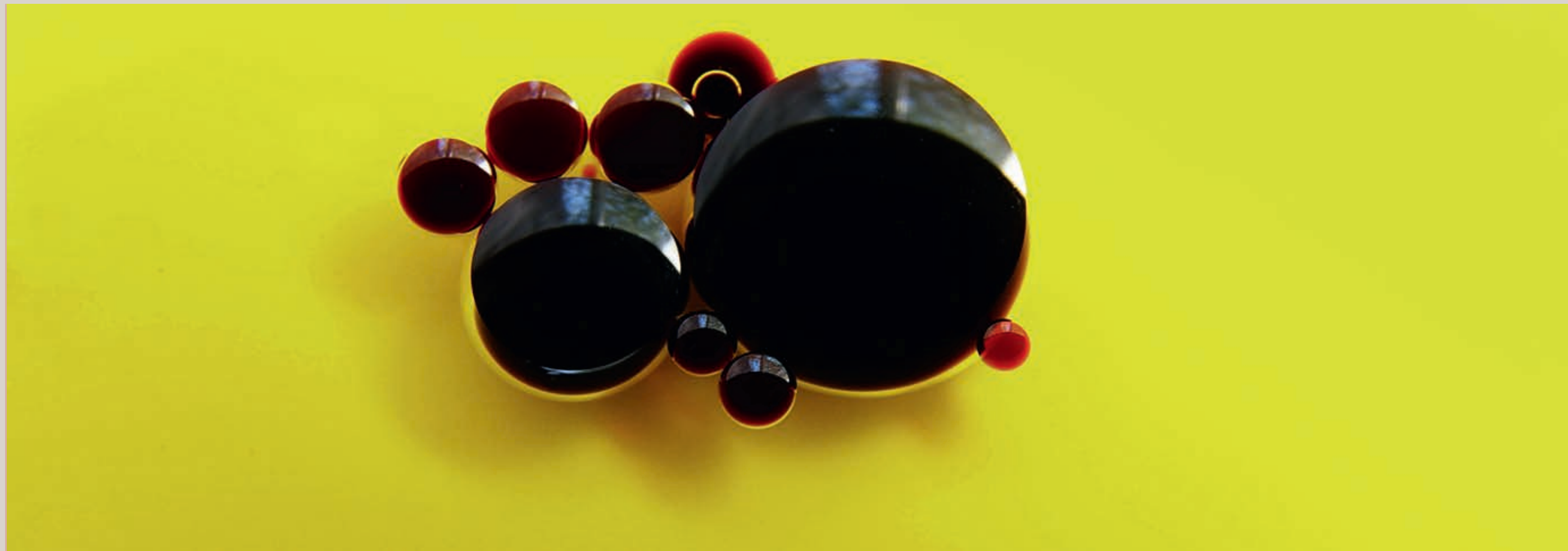
CURRY ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

GRAPE MUST ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

BALSAMIC AND HONEY ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

# OILS & GHERKINS

MUST-HAVE FLAVOURS.



Beaufor's gherkins combine a vibrant green color, a fresh crunch, and a full, subtle flavor! The secret lies in the perfect climate, precise harvesting, and a harmonious blend of herbs and spices that have already won over many gourmets.

For professionals and food lovers alike, Beaufor also offers a traditionally crafted 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



L'ART  
DE  
*sublimier*

MOUTARDES, VINAIGRES,  
HUILES & CORNICHONS

# À PROPOS DE LA MARQUE

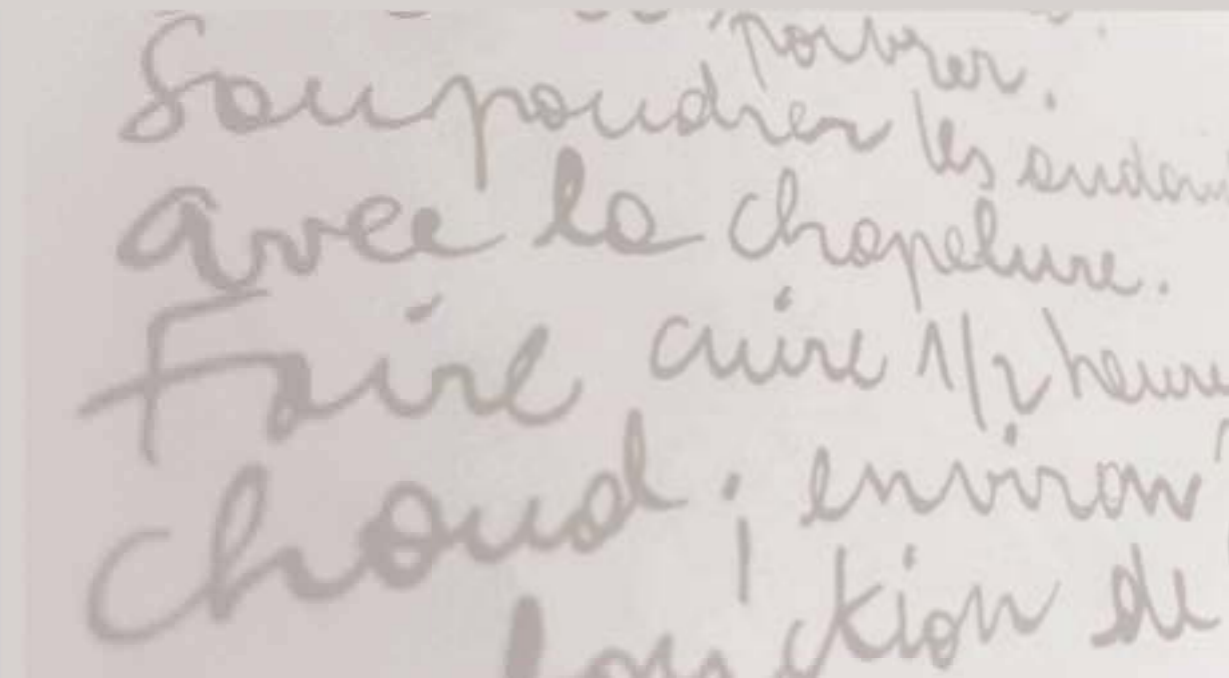
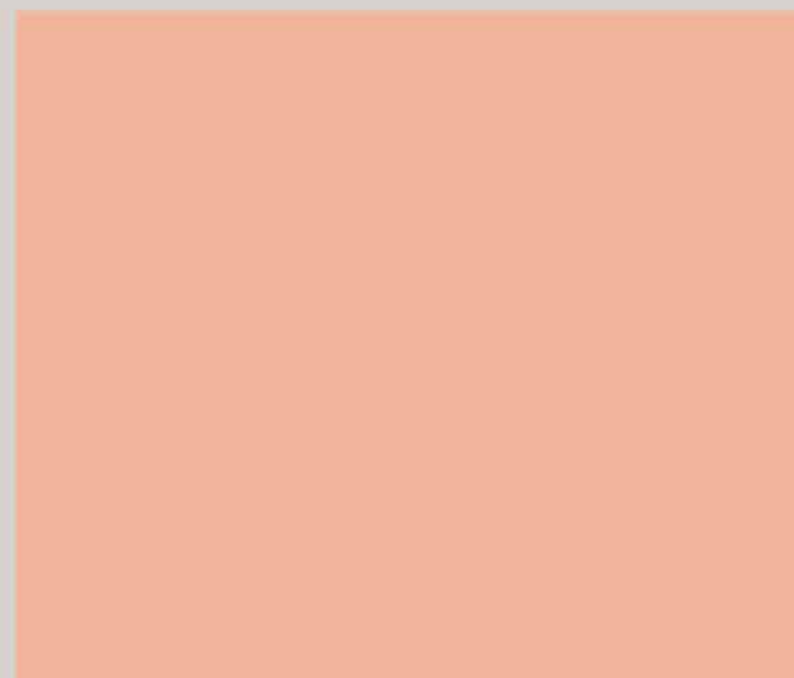
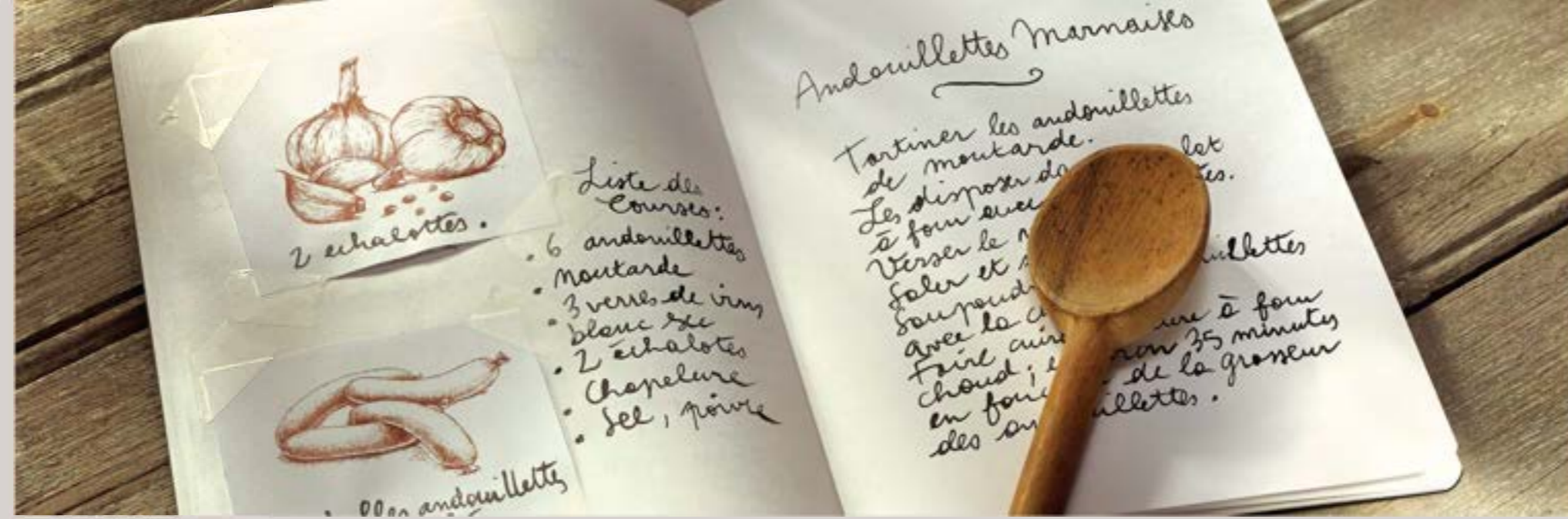
BEAUFOR FRANCE



**D**epuis 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

**B**ien 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

|                         | 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%               | ●      |        |     |     |

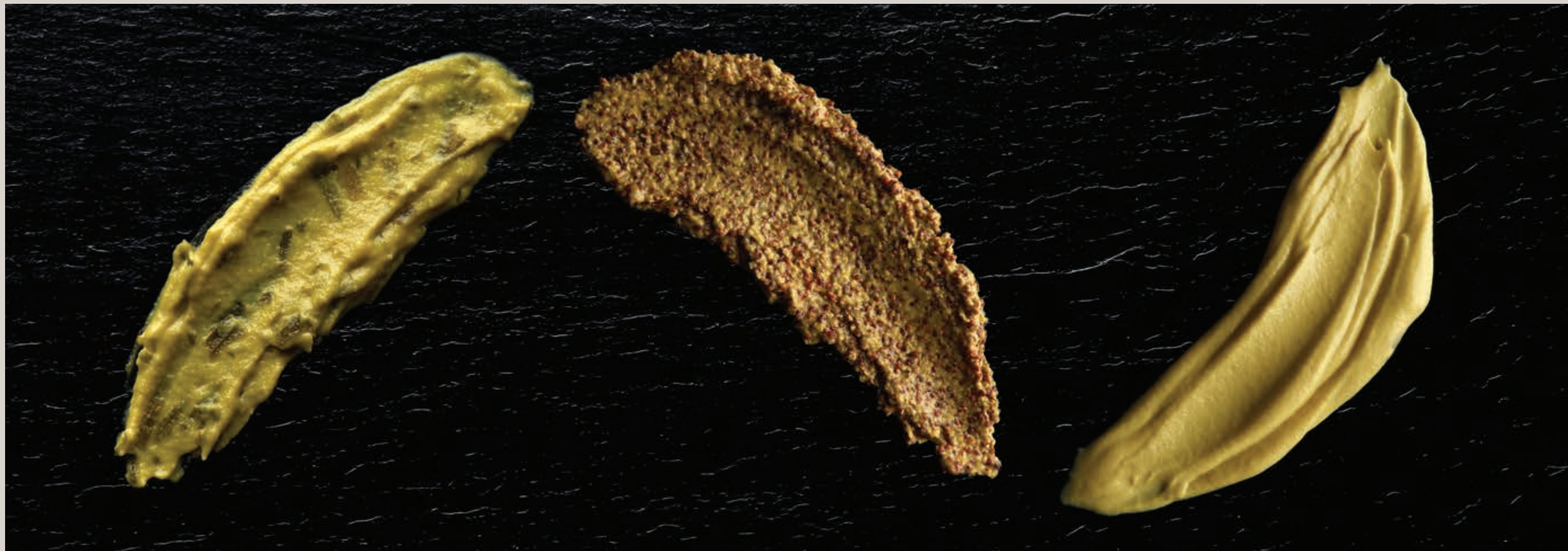
|                       | 250 ML | 500 ML | 1 L | 5 L |
|-----------------------|--------|--------|-----|-----|
| CONDIMENT BLANC 5.5%  |        | ●      |     | ●   |
| CIDRE DE NORMANDIE 5% | ●      | ●      | ●   | ●   |
| RIZ 5%                |        | ●      |     | ●   |
| RIZ 10% - BIDON 10L   |        |        |     |     |
| 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.**

**B**eaufor 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



MIEL



DOUCE AU MIEL



CURRY



MOÛT DE RAISIN

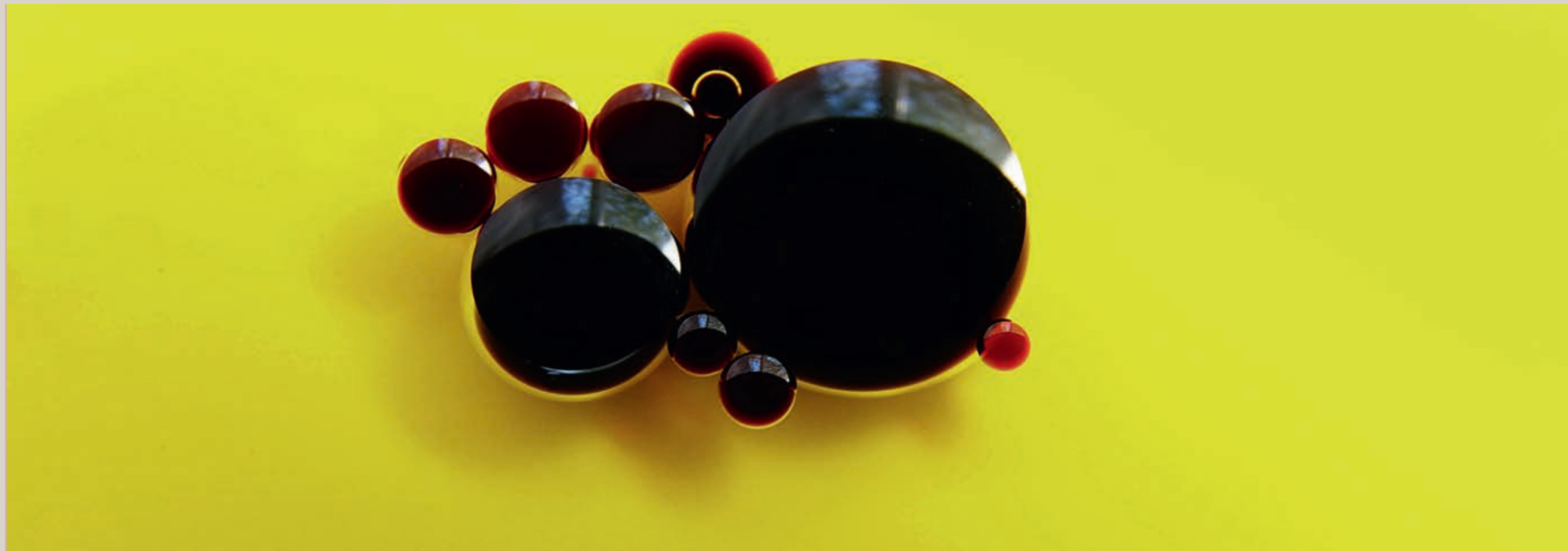


BALSAMIQUE MIEL



# 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