

Calvé

Avec Calvé, c'est la fête à chaque repas !

Pour les menus quotidiens ou les dîners plus festifs, en famille ou entre amis, invitez la gaieté à votre table avec la mayonnaise Calvé ! Son goût subtil et son onctuosité éveillent les sens à chaque plat. Elle sublime les grillades, accompagne les crudités ou relève la chair des pommes de terre avec délicatesse et fraîcheur.

Bien équilibrée, elle est plébiscitée par les petits comme par les grands pour agrémenter leurs repas.

Une composition saine et nourrissante.

De bons œufs frais, du vinaigre et de l'huile de soja de qualité supérieure... Pour confectionner la mayonnaise Calvé, tous les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés. C'est de cette exigence que naît son goût si unique !

La maison Calvé est également très attentive à l'équilibre diététique de ses produits. Ainsi, sa mayonnaise s'intègre parfaitement aux régimes anti-cholestérol, grâce à une concentration en oméga 3 et 6 (acides gras non saturés). Elle est également riche en vitamines et en antioxydants utiles à votre organisme.

Pour combler tous les appétits, Calvé baisse ses prix !

Parce que le plaisir de la table doit être accessible à tous les gourmets, Calvé baisse ses prix. Votre pot de mayonnaise affiche maintenant un prix tout doux pour une saveur inchangée et le même régal à chaque cuillerée !

Calvé recettes

Avocat au thon mayonnaise

INGRÉDIENTS

4 avocats mûrs, 1 boîte de thon, 1 pot de mayonnaise CALVÉ, 1 c. à soupe de crème fraîche, 1 citron, sel, poivre



PRÉPARATION

- 1- Coupez les avocats en deux, enlevez délicatement la chair (conservez la peau de l'avocat).
- 2- Insérez les morceaux d'avocats dans un mixeur, incorporez le thon émietté, mixez le tout.
- 3- Dans un saladier, mettez cette préparation, puis incorporez-y la mayonnaise et la crème fraîche, mélangez le tout.
- 4- Disposez le mélange dans la peau de l'avocat.
- 5- Ajoutez un zeste de citron pour éviter que l'avocat noircisse. Salez et poivrez.
- 6- Servez sur un lit de salade (mâche ou laitue).
- 7- Dégustez frais.



Choisissez le meilleur goût !