



Père  
**MAGLOIRE**  
CALVADOS



## Reconnaissance internationale pour deux fleurons de Père Magloire ! Père Magloire XO et Père Magloire Fine Calvados.



SAN FRANCISCO WORLD  
**SPIRITS** COMPETITION

La 7<sup>ème</sup> édition de la plus grande compétition internationale des spiritueux «**San Francisco World Spirits Competition**» s'est déroulée les 17 et 18 mars dernier au Mandarin Oriental Hotel de San Francisco.

Cette année, 24 juges ont dégusté 715 spiritueux venant de 51 pays et 6 continents.

Les Calvados **Père Magloire** remportent deux nouvelles médailles :

- Médaille d'**Or** décernée au Calvados **XO** 70cl
- Médaille d'**Argent** décernée à la **FINE** Calvados 70cl.



Le Calvados **XO** de **Père Magloire**, fleuron de la gamme, et grand succès international, est une fois de plus récompensé !

Issu de la double distillation et vieilli au moins 10 ans en fûts de chêne, il est sans nul doute la synthèse la plus harmonieuse de la distillation exclusive de cidres du Pays d'Auge.

**Couleur** : Rubis clair.

**Nez** : Toute la séduction d'arômes racés de pommes mûres.

**Palais** : Bouquet complexe et tendre de fruits rouges, éclatante fraîcheur vanillée, longueur en bouche impressionnante.



C'est avec la **FINE** Calvados que Père Magloire est aujourd'hui la marque de Calvados la plus vendue au monde et qu'elle est leader du marché en France et en Europe.

Cette distinction internationale confirme le plébiscite des consommateurs !

La **FINE** Calvados de **Père Magloire** est issue d'une distillation unique en continu de cidres produits à partir de pommes sélectionnées en Normandie. Plus douce, la distillation unique reflète intégralement les arômes de la pomme, donnant à ce Calvados le goût intense et puissant de son origine.

**Couleur** : Délicate, ambre jaune lumineuse.

**Nez** : Arômes de pommes très développés.

**Palais** : Attaque franche au palais, bonne bouche fruitée.

**La recette du mois : Crumble de pommes et poires au Calvados**

---

Pour 4 personnes

3 poires pelées, évidées et coupées en morceaux  
3 pommes pelées, évidées et coupées en morceaux  
3 cl de calvados FINE Père Magloire  
75 g de beurre fondu + 10 g pour le plat  
75 g de sucre

**Pour le sablage :**

90 g de farine  
90 g de beurre  
90 g de sucre

**Faire revenir les morceaux de pomme et de poire dans le beurre fondu et saupoudrer de sucre. Laisser caraméliser. Flamber au calvados. Etaler les fruits dans le plat beurré. Dans le saladier, mélanger rapidement la farine, le beurre et le sucre, afin d'obtenir une pâte sableuse. La répartir sur les fruits.**

**Passer au four sous le gril, à mi-hauteur, laisser blondir et cuire le dessus pendant 20 mn environ.**



---

**LES CALVADOS PERE MAGLOIRE** - Route de Trouville - 14130 PONT-L'EVEQUE - FRANCE

Tel. : + 33 2 31 64 12 87 [www.pere-magloire.com](http://www.pere-magloire.com)

**Boutique en ligne :** [www.pere-magloire-boutique.com](http://www.pere-magloire-boutique.com)

---

[Vous ne souhaitez plus recevoir le communiqué de presse Père Magloire](#)

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

---