

Du matin au soir, la
Corse clémentine de
s'invite à table en tout simplicité !

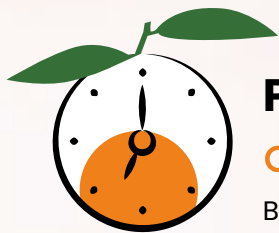


Disponible uniquement de novembre à début janvier, la Clémentine de Corse s'impose comme le fruit signature de la saison.

Cueillie **à maturité** à la main et reconnue pour son goût sucré finement acidulé unique, elle se savoure nature mais se prête aussi à une multitude de recettes.

Du petit-déjeuner au dîner, en passant par le goûter ou l'apéritif, elle apporte fraîcheur et vitalité à chaque moment de la journée.





Pour un réveil vitaminé au petit-déjeuner

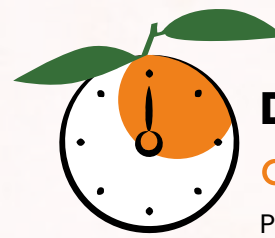
Brioches revisitées à la Clémentine de Corse



©Tonka Studio



©Tonka Studio



De la fraîcheur et de la couleur au déjeuner

Poulet caramélisé à la Clémentine de Corse et sauce soja



© Tonka Studio

Carpaccio de clémentines de Corse,
burrata et huile d'olive



© Tonka Studio



De la douceur et du réconfort pour le goûter

Crêpes Suzette à la Clémentine de Corse

©Tonka Studio

Sablés fourrés à la Clémentine de Corse



©Tonka Studio



Et pour les petits creux de la journée ?

Manger deux clémentines de Corse par jour apporte près de la moitié des apports journaliers recommandés en vitamine C.

A glisser dans le sac pour recharger les batteries !



Une note acidulée pour l'apéritif

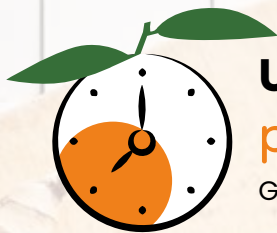
Cocktail à la Clémentine de Corse et au gingembre



© Ana Teixeira



© Tonka Studio



Un plaisir non coupable pour le dîner

Gambas et navets à la Clémentine de Corse



©Ana Teixeira

Magret de canard à la bière, Clémentine de Corse,
thym et purée de butternut aux noixettes



©Ana Teixeira

Contacts Presse - Gulfstream Communication

Anahita Lesani - alesani@gs-com.fr - 06 34 41 17 88

Victor Baheux - vbaheux@gulfstream-communication.fr - 06 03 51 57 65



@clementinedecorse
#clementinedecorse



@laclementinedecorse
#clementinedecorse