



< retour

*Boissons*

# Calvados



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov  
déc

**Type :** Apéritifs et digestifs

Le calvados est une eau-de-vie normande obtenue par distillation du cidre et du poiré. Il existe trois AOC pour le calvados : le « Calvados » (Normandie) qui représente 74% de la production, le « Calvados Pays d'Auge » (25% de la production) et le « Calvados domfrontais » (1% de la production).

**Pommeau de Bretagne :** Le pommeau est un mélange de cidre et de calvados.

# VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

**237**  
kcal

glucide

**0,79**  
g

sodium

**1,75**  
mg

sucre

**0,13**  
g

civre

**0,07**  
mg

\* Source de données :  
AFSSA

zinc

**0,02**  
mg

alcool

**33,40**  
g

## Pintade à la normande [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Poulet vallée d'auge [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

---

### Liens

[1] <https://beta.qooq.com/print/taxonomy/term/15065>

[2] <https://beta.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15065>

[3] <https://beta.qooq.com/recipes/pintade-la-normande>

[4] <https://beta.qooq.com/recipes/poulet-vallee-dauge>