



VINAIGRERIE CYRIL CODINA

CATALOGUE PROFESSIONNEL 2020

Vinaigrerie Cyril Codina, 16 boulevard de la promenade, 11220 Lagrasse
04-68-75-83-66 vinaigrerie.cc@gmail.com www.vinaigrescodina.com

Notre entreprise



PLUS DE 15 ANS D'EXPERIENCE

Cyril a élaboré plus de **35 vinaigres et balsamiques** au fil des années, au gré de ses envies, de ses idées et de ses échanges avec des chefs de notre région.

Basée à Lagrasse, dans un des plus beaux villages de France au cœur des Corbières, tous nos produits sont 100% naturels, sans additifs, et 100% artisanaux.

[Pour en savoir plus, cliquez ici.](#)

Conditions particulières

- Nous vous livrons sur place dans l'Aude, **gratuitement.**
- Pour toute commande hors département, la livraison est à la charge de l'acheteur, limitée à 30kg pour le transporteur (Colissimo). Vous avez la possibilité de choisir un autre transporteur, contactez-nous directement.
- Vous pouvez aussi venir récupérer votre commande dans notre vinaigrerie à Lagrasse.
- Il n'y a pas de conditionnement imposé ou de nombre de bouteilles obligatoires. **Nous nous adaptons à votre demande.**
- **D'autres formats de bouteilles** sont possibles (5cl, bouteilles empilables, 70cl bouteilles luxes), contactez-nous directement pour les tarifs.
- Si vous cherchez des **cadeaux d'entreprise**, nous avons plusieurs offres avantageuses à vous proposer (coffrets de dégustations, paniers cadeaux, ...)

Nos Vinaigres de vin

14 références

Vinaigre de vin rouge classique

- 50cl
- Prix de vente boutique : 8€
- **Prix professionnel -35% : 5.20€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : usage quotidien, salades, crudités, ...



Vinaigre de vin rouge 15 ans

- 50cl
- Prix de vente boutique : 12€
- **Prix professionnel -35% : 7.80€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : salades, crudités, marinades, sauces...



Vinaigre de vin à l'estragon et poivre de Madagascar

- 25cl
- Prix de vente boutique : 9€
- **Prix professionnel -35% : 5.85€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : crustacés, salades composées



Vinaigre de vin au Timut, poivre du Népal

- 25cl
- Prix de vente boutique : 9€
- **Prix professionnel -35% : 5.85€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : huîtres, entrées froides



Vinaigre de vin aux épices (*cannelle, clou de girofle, muscade*)

- 25cl
- Prix de vente boutique : 9€
- **Prix professionnel -35% : 5.85€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : huîtres, salades de fruits



Vinaigre de vin garrigues (*thym, romarin, laurier*)

- 25cl
- Prix de vente boutique : 9€
- **Prix professionnel -35% : 5.85€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : viandes froides, concombre



Vinaigre de vin au miel

- 25cl
- Prix de vente boutique : 9€
- **Prix professionnel -35% : 5.85€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : magret de canard, salades de chèvre chaud



Vinaigre de vin au caramel de vin

- 25cl
- Prix de vente boutique : 9€
- **Prix professionnel -35% : 5.85€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : wok à l'asiatique, plats sucré / salé



Vinaigre de vin au piment d'Espelette

- 25cl
- Prix de vente boutique : 10€
- **Prix professionnel -35% : 6.50€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : poulet, marinades



Vinaigre de vin d'orange

- 10cl
- Prix de vente boutique : 12€
- **Prix professionnel -35% : 7.80€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : fruits de mer, salades



Vinaigre de vin vanille de Madagascar et combava

- 25cl
- Prix de vente boutique : 10€
- **Prix professionnel -35% : 6.50€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : tartare de poissons, fruits frais



Vinaigre de vin à la tomate, au basilic et au paprika fumé

- 25cl
- Prix de vente boutique : 10€
- **Prix professionnel -35% : 6.50€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : tomates mozza, pâtes fraîches



Vinaigre de vin à la mangue et au gingembre

- 25cl
- Prix de vente boutique :
10€
- **Prix professionnel
-35% : 6.50€ HT (TVA
5.5%)**
- Suggestions de
dégustations : gambas,
desserts



Vinaigre de vin à la rose, au citron et au gingembre

- 25cl
- Prix de vente boutique :
10€
- **Prix professionnel
-35% : 6.50€ HT (TVA
5.5%)**
- Suggestions de
dégustations : crudités,
tataki de thon



Nos Balsamiques traditionnels

14 références

Balsamique nature de 10 ans d'âge

- 25cl
- Prix de vente boutique : 19€
- **Prix professionnel -35% : 12.35€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : Noix de St Jacques, légumes



Balsamique à la figue confite

- 25cl
- Prix de vente boutique : 17€
- **Prix professionnel -35% : 11.05€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : fromages, foie gras poêlé



Balsamique à la mûre sauvage

- 25cl
- Prix de vente boutique : 19€
- **Prix professionnel -35% : 12.35€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : œufs au plat, viandes rouges



Balsamique à la framboise sauvage

- 25cl
- Prix de vente boutique : 19€
- **Prix professionnel -35% : 12.35€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : magrets de canard, gâteaux aux pommes



Balsamique à la truffe noire d'hiver (*melanosporum*)

- 25cl
- Prix de vente boutique : 21€
- **Prix professionnel -35% : 13.65€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : omelette, légumes sautés



Balsamique aphrodisiaque (gingembre, bois bandé, cannelle)

- 25cl
- Prix de vente boutique : 15€
- **Prix professionnel -35% : 9.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : ananas rôti, poissons



Balsamique à la mûre, fumé au hêtre et poivre du Népal

- 10cl
- Prix de vente boutique : 15€
- **Prix professionnel -35% : 9.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : fromages de caractère, saumon



Balsamique à l'abricot

- 25cl
- Prix de vente boutique : 15€
- **Prix professionnel -35% : 9.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : endives, desserts



Balsamique aux baies de cassis et de genièvre

- 25cl
- Prix de vente boutique : 15€
- **Prix professionnel -35% : 9.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : marinade pour viandes, betteraves



Balsamique cassis et Timut, le poivre du Népal

- 10cl
- Prix de vente boutique : 14€
- **Prix professionnel -35% : 9.10€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : pommes de terre, tartare



Balsamique noix et curry

- 25cl
- Prix de vente boutique : 15€
- **Prix professionnel -35% : 9.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : endives, velouté de courge



Balsamique au basilic

- 25cl
- Prix de vente boutique : 15€
- **Prix professionnel -35% : 9.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : tomates, pâtes fraîches



Balsamique abricot et safran des Corbières

- 10cl
- Prix de vente boutique : 15€
- **Prix professionnel -35% : 9.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : lotte, salade de riz



Balsamique au kina- karo

- 10cl
- Prix de vente boutique : 12€
- **Prix professionnel -35% : 7.80€ HT (TVA 5.5%)**
- Suggestions de dégustations : salades, légumes



Fioles de vinaigre et de balsamique

- 5cl
- Prix de vente boutique : 4 à 6€
- **Prix professionnel -35% : 2.60 à 3.90€ HT (TVA 5.5%)**
- Nous n'avons pas toutes les références dans ce format, contactez-nous pour plus d'informations.



Les coffrets de fioles à composer

- 5 x 5cl
- Prix de vente boutique : 20 à 30€
- **Prix professionnel -35% : 13 à 19.50€ HT (TVA 5.5%)**
- Composez votre propre coffret, le prix dépend du contenu (vinaigre de vin ou balsamique).
- Possibilité de prix unique, nous contacter.



Bouteilles empilables

- 3 x 25cl
- Prix de vente boutique : 35€ l'ensemble
- **Prix professionnel -35% : 22.75€ HT (TVA 5.5%)**
- Les bouteilles ne sont pas disponibles à l'unité.



Pour composer votre bouteille

- Choisissez une bouteille de forme arrondie parmi 4 balsamiques : framboise, mûre, abricot ou nature.
- Puis choisissez 2 vinaigres de vin parmi 6 références : miel, garrigues, poivre du Népal, caramel de vin, rose citron et gingembre, ainsi que vanille et combava.



Rejoignez-nous !



Facebook



Instagram

@VinaigrerieLagrasse

www.vinaigrescodina.com

Contact

Cyril - Propriétaire & producteur
Marine - Responsable communication
Jacques - Manager boutique

Adresse

16 boulevard de la promenade, 11220 Lagrasse

Téléphone

04-68-75-83-66

Email

vinaigrerie.cc@gmail.com

Ouvert toute l'année en continu de 10h30 à 18h30, 7j/7