CLUB

Bibine

Bibine Club lance son abonnement No&Low !

Communiqué de presse - janvier 2024

60%

La part de Français souhaitant essayer le “Dry January” cette année selon BVA

25%

La part de nos ventes de sans alcool aux professionnels en 2023

80%

La part de nos ventes de sans alcool aux particuliers en 2023

Communiqué de presse - janvier 2024

Bibine Club, reconnu pour son expertise dans l'importation et la distribution de spiritueux artisanaux, vins vivants, et no & low, annonce l’arrivée de son abonnement “La Quille Zéro”, pour vous aider dans votre Dry January ou sobriété joyeuse

Un abonnement pour vous faire plaisir et faire de belles découvertes, sans vous prendre la tête.

Choisissez votre rythme et ils s’occupent du reste !

Communiqué de presse - janvier 2024

“La Quille Zéro”

L’abonnement de No & Low alcool à votre rythme !

Choisissez la fréquence à laquelle vous souhaitez recevoir vos bouteilles et ils sélectionneront soigneusement des quilles pour vous en mettre pleins les papilles, sans modération.

La gamme de boissons sans alcool et à faible teneur en alcool est une célébration de la sobriété et de l'équilibre, sans compromis sur la qualité ni sur le goût.

Que vous soyez fin connaisseur ou simplement curieux, laissez vous tenter et abonnez-vous sur bibineclub.fr pour des bouteilles 100% plaisir.

25€

Communiqué de presse - janvier 2024

MURI - Le sans alcool qui casse les codes

Murray Paterson a fondé Muri en 2020 après avoir travaillé comme distillateur chez Empirical Spirits au Danemark. Ioakeim Goulidis l'a ensuite rejoint après un passage au Noma Fermentation Laboratory. Muri est inspiré par la communauté gastronomique de Copenhague, en particulier l'expertise de la ville en matière de fermentation. Ils utilisent des techniques culinaires et des ingrédients inhabituels pour créer des mélanges avec un vrai savoir-faire et une véritable histoire. Ils sont obsédés par le développement des saveurs et l'évolution des perceptions autour de la catégorie sans alcool. Leur maître mot est la qualité, c'est pourquoi ils travaillent avec de petits agriculteurs et une cueilleuse ramassant les plantes dans les forêts danoises voisines. En utilisant des saveurs et des techniques liées à une sphère culinaire, leurs boissons sont un compagnon idéal pour toute assiette. Une approche progressive de l'accord mets-vins traditionnel que l'on connaît aujourd'hui.

Communiqué de presse - janvier 2024

AMA - Le kombucha pour les amateurs de Pet' Nat'

Ama est une délicieuse nouvelle boisson cassant les codes du Kombucha, finement pétillante, affinée au moins 6 mois et faible en alcool créée par Dani Lasa & Ramon Perisé, les chefs R&D du Mugaritz.

Les « pet nat tea » sont brassée avec passion au Pays Basque Espagnol avec de l'eau de source locale, du thé et des herbes de haute qualité, sourcées par Henrietta Lovell. L'eau pure des montagnes basques du massif d'Izarraitz a une minéralité exceptionnellement faible et met en valeur les saveurs complexes créées lors de la fermentation. En fonction de la composition de ces infusions et de l'action des SCOBY, les micro-batchs sont prêts à être mis en bouteille entre une et trois semaines plus tard, lorsque les sucres simples, les levures et les bactéries ont atteint le juste équilibre. L'environnement fermé de la bouteille signifie que les bactéries sont privées d'air et incapables d'acidifier excessivement la boisson.

Les levures, quant à elles, continuent de transformer les sucres simples en bulles.

Au fur et à mesure que les bulles mûrissent, leur taille diminue, devenant plus intégrées dans le liquide.

Les arômes s'intensifient, les saveurs s'harmonisent et la bouche devient soyeuse.

Communiqué de presse - janvier 2024

BIBINE CLUB

SARAH ARMITANO & ROMAIN LLOBET

07 67 45 51 34

bonjour@bibineclub.fr

www.bibineclub.fr

Communiqué de presse - janvier 2024