

Granith, l'accord gastronomique sans l'alcool ! élaboré à base de verjus bio, révélateur des saveurs.

Granith s'invite avec agilité et audace sur les tables gastronomiques, où la demande d'accords **mets & boissons sans alcool** est grandissante. Très peu sucrée et non alcoolisée, la gamme propose **une alternative naturelle** idéale aux vins et cocktails classiques. Granith redéfinit les possibilités d'accords raffinés grâce **à la richesse du verjus** et son heureux mariage en cuisine, remplaçant ainsi au centre de la table celles et ceux qui ne souhaitent pas d'alcool.



Une boisson bio sans alcool, élaborée à base de verjus et de plantes.



Granith tire son origine d'un ingrédient ancien, **le verjus** - issu de raisins récoltés avant leur maturité, qui signifie littéralement « jus vert ». En effet, cet acidifiant naturel et local, **utilisé par les grands cuisiniers** depuis le moyen-âge jusqu'à Auguste Escoffier est l'ingrédient structurant idéal. Il apporte aussi la tenue et une longueur en bouche remarquable.

Granith réinvente cette tradition avec une approche moderne et naturelle, conçue pour **exalter les accords gastronomiques sans recourir à l'alcool**. En utilisant le verjus comme base, Bertrand Michat vient ajouter la macération de nombreuses plantes aromatiques biologiques, ainsi que d'épices nobles afin d'apporter la complexité recherchée, **très peu de sucrosité** - de 1,3gr à 3,5g pour 100ml, et **0% d'alcool** !

Un accord gagnant, Granith étend sa distribution à travers toute la France, chez les cavistes, épicerie fines, commerces bio, CHR et dans les restaurants gastronomiques.

www.granith-drinks.com/degustation .

Le coup de coeur de Edmond Gasser, Chef sommelier Maison Pic***

« J'apprécie le caractère équilibré, le taux de sucre bas et tout le potentiel gastronomique des boissons Granith. L'assemblage des plantes aromatiques, fruits et épices révèle de beaux tannins, des amers nobles et une finale complexe. Les accords qui fonctionnent bien à la Maison Pic Valence*** : la betterave curry et bourgeons de sapin avec Granith rouge et pour accompagner Granith blanc, je le propose en accord sur une racine : panais, bardane, lard paysan et un sabayon à la gentiane. J'aime jouer sur le caractère racinaire du plat. »



Des accords gastronomiques agiles et versatiles

La gamme déclinée en blanc, rouge et la nouveauté le pétillant rosé, entend jouer le même rôle qu'un bon cru : celui **d'accompagner et de révéler toutes les saveurs d'un plat, sans les dominer.**

GRANITH BLANC - BIO

Plantes aromatiques (sauge, thé vert jasmin et rose, réglisse, zestes de combava, cardamome...), épices, hydrolat de géranium rosat, verjus et sucre de canne issu du commerce équitable.

Au nez, fleurs blanches, amandes et touche d'agrumes (combava, cédrat) qui apporte **fraicheur et complexité en bouche.**

En accord : il se marie parfaitement avec **un ceviche de poisson**, dont il équilibre la fraîcheur tout en accentuant la saveur iodée. Sur **des volailles rôties**, il apporte une touche d'acidité qui réveille le palais et complète harmonieusement les textures riches, vin jaune et morilles, **fromages de chèvre crémeux**, Comté et Beaufort.

Sucre : 1,3gr pour 100ml, 5kcal pour 100ml - Prix de vente TTC : 12€



GRANITH ROUGE - BIO

Plantes aromatiques (rooibos, romarin, thé noir Ceylan, réglisse...) et épices, jus de grenade, verjus et sucre de canne issu du commerce équitable.

Au nez, petits fruits rouges (cerise, framboise) et tomate confite, prune. La bouche se révèle **riche et opulente**, marquée par des notes de fruits des bois et fine touche boisée et épicée. Finale agréable et persistante.

En accord : on le propose avec du **cochon de lait et légumes rôtis**, un écrasé de pomme de terre et **agneau confit**, **carpaccio de boeuf**. Le coup de cœur est assuré en le dégustant avec **du Bleu du Vercors**, et autres fourmes. Ses notes de fruits rouges se marient bien avec des desserts **au chocolat ValRhôna** ou une pavlova aux fruits des bois.

Sucre : 1,6gr pour 100ml, 7kcal pour 100ml - Prix de vente TTC : 12€



NOUVEAUTÉ | GRANITH PÉTILLANT ROSÉ - BIO

Feuilles de figuier, myrtilles sauvages, verjus, romarin et jus de raisin muscat des montagnes de la Drôme.

Le géranium rosat de l'Ardèche ajoute la touche florale et aérienne pour apporter une **finesse aromatique et une longueur en bouche** qui font son élégance.

En accord : on aime l'accompagner d'un **risotto aux champignons**, potimarron et butternut grillés au four, **tapas et mezzés**, ainsi que sur **des grillades au feu de bois**. Côté fromages, **mimolette vieille**, **picodon ou pélardon** lui font la part belle. Enfin il s'associe à merveille avec **les desserts à base de pomme, coing ou rhubarbe**, tartes et crumbles aux fruits en toute saison !

Et pourquoi pas à l'heure du Tea Time : scones aux raisins et Granith pétillant rosé !

Sucre : 3,5 gr pour 100 ml, 14 kcal pour 100 ml - Prix de vente TTC : 16€

A propos de Granith Drinks

A l'origine de Granith on trouve Bertrand Michat, créateur de sobriété heureuse en gastronomie ! Profitant de plus de 20 ans d'expérience professionnelle dans la production et le commerce de vins fins de la Vallée du Rhône, il se lance en 2019 avec son épouse Mariela œnologue argentine dans la création de Granith, des boissons naturelles et complexes à base de verjus bio et de plantes, conçues pour offrir des accords gastronomiques raffinés sans alcool.

