

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

Les Concentrés Alain Milliat L'intensité du fruit, sans alcool

Disponible à partir de Janvier 2024

Depuis 25 ans, la Maison Alain Milliat ne cesse de surprendre les papilles des gourmets. Avec plus d'une trentaine de références de jus, nectars, infusions glacées, citronnades... Alain Milliat dévoile pour la rentrée 2024 sa nouvelle collection de boissons sans alcool, intenses et gastronomiques : les Concentrés. Des élixirs Made in France, biologiques et naturels. Ces Concentrés exclusifs offrent une expérience gustative et de partage inédite du petit déjeuner à l'apéritif, du verre à l'assiette. Une alternative idéale également pour tous les amateurs du no low.

A décliner sans modération...

Fidèle à ces engagements de qualité, de naturalité, de sincérité et surtout de respect du goût, la Maison Alain Milliat a imaginé 2 recettes de Concentrés : Le Gingembre et Le Yuzu. Une sélection méticuleuse d'ingrédients de très grande qualité avec le choix d'une variété, d'une origine, d'une parcelle précise : l'est de Madagascar pour le gingembre et les montagnes de Kyushu au Japon pour le Yuzu. Ces créations offrent une polyvalence exceptionnelle autant en cuisine qu'en mixologie. Qu'il s'agisse de créer des boissons rafraîchissantes, d'ajouter une touche de saveur à des plats salés ou sucrés, ou d'explorer de nouvelles dimensions culinaires, ces concentrés se prêtent à une multitude de créations gastronomiques.



LE GINGEMBRE

Il capture l'équilibre parfait entre la chaleur caractéristique du gingembre, le piquant du piment, la fraîcheur herbacée de la verveine et la vivacité du citron vert.

200ML : 13,90€ - 750ML : 23,90€

"perfect serve" : 30ml + 200ml / 39kcal - 7g de sucre par verre

LE YUZU

Il incarne l'essence même de ce fruit asiatique prisé pour sa saveur unique. Le yuzu apporte l'intensité, la gentiane introduit des notes d'amertume raffinées tandis que la bergamote ajoute de la douceur.

200ML : 14,90€ - 750ML : 29,90€

"perfect serve" : 40ml + 160ml / 30kcal - 7g de sucre par verre

Disponible à partir de janvier 2024 sur le eshop et toutes les épiceries fines

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

Comment déguster les Concentrés ?

A l'occasion de la sortie de ces nouvelles créations, Alain Milliat s'associe à trois ambassadeurs culinaires de renom : Nina Métayer, Alexia Duchêne et Nicola Battafarano. Ces talents ont uni leurs compétences pour créer des recettes inédites, sublimant les saveurs des Concentrés Alain Milliat. Ce partenariat incarne la passion d'Alain Milliat pour l'authenticité des saveurs et la quête de l'excellence culinaire.

Découvrez à ce lien ces recettes exclusives



Nina Métayer - Cheffe Pâtissière



Alexia Duchêne - Cheffe Cuisinière



Nicola Battafarano - Mixologue

ALAIN MILLIAT, JUS DE DEGUSTATION

Fournisseur des plus belles tables et épicerie fines depuis 25 ans, la maison Alain Milliat propose une collection de 35 parfums de jus et nectars, de boissons fruitées et de confitures haut de gamme qu'elle élabore avec soin dans son atelier de Valence, dans la Drôme. Nées d'une sélection intransigeante de la matière première et d'un savoir-faire unique, les créations Alain Milliat expriment toute la finesse du fruit et procurent un moment de dégustation riche en émotions. Conformément à ses valeurs, la maison s'engage dans une démarche responsable et respectueuse des fruits, de l'environnement et des hommes.