

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

Les Prêts à Boire par Alain Milliat, un voyage à portée de main.

Pour accompagner l'arrivée des beaux jours, Alain Milliat enrichit sa collection de Prêts à Boire avec une nouvelle création : Le Fruit de la Passion. Finement pétillante, biologique et sans alcool, cette boisson vient compléter les trois recettes existantes – Le Gingembre, Le Yuzu et Le Citron – pour offrir une alternative raffinée aux sodas traditionnels où naturalité, légèreté et élégance sont les maître-mots.

Des recettes précises, naturelles et propices à l'évasion



Inspirés par le savoir-faire unique de la Maison dans le travail du fruit, les Prêts à Boire sont élaborés sans arômes ajoutés, sans édulcorants de synthèse et peu caloriques. Chaque ingrédient est minutieusement sélectionné pour retranscrire une expression pure et authentique du fruit. Alain Milliat a sourcé des variétés et origines précises : le Gingembre de l'est de Madagascar, le Yuzu des montagnes de Kyushu au Japon, le Citron de Sicile et le Fruit de la Passion de Madagascar. Fabriquées en France, dans l'atelier Alain Milliat à Valence, dans la Drôme, ces boissons s'apprécient aussi bien pures qu'en cocktails et mocktails long drinks, pour une dégustation rafraîchissante à tout moment de la journée.

Disponibles en bouteille ou en canette de 25cl, 2,90€ la canette – 3,50€ la bouteille.

Le nouveau Prêt à Boire Passion La touche acidulée et exotique

Une association exotique où l'acidulé du fruit de la passion est relevé par une touche épicée de poivre noir de Madagascar et la fraîcheur zestée du citron vert de Sicile. Un jeu d'arômes précis qui évoque l'évasion tropicale, la richesse d'un fruit gorgé de soleil, la légèreté d'une fine bulle et la fraîcheur d'un instant suspendu.

18kcal pour 100ml (faible en calories)





Le Gingembre : Puissant & naturel

La chaleur du Gingembre dans une boisson bio, intense et unique élaborée à partir de gingembre « vieilli » précisément sélectionné à Madagascar pour son côté corsé, de jus de citron vert de Sicile, d'infusion de verveine et de piment langue d'oiseau.

25kcal pour 100ml

Le Yuzu : Amer & naturel

Associer le yuzu japonais de haute altitude spécialement sélectionné à des infusions de gentiane et de bergamote dans du jus de citron de Sicile apporte toute sa singularité à cette boisson vivifiante.

19kcal pour 100ml (faible en calories)



Le Citron : Doux & naturel

Une limonade finement pétillante élaborée avec une infusion de zestes de citron de Sicile. La douce acidité de la Méditerranée dans une boisson légère et estivale.

18kcal pour 100ml (faible en calories)

ALAIN MILLIAT, JUS DE DÉGUSTATION

Fournisseur des plus belles tables et épiceries fines depuis 28 ans, la Maison Alain Milliat propose une collection de 40 parfums de jus et nectars, de 3 concentrés à diluer, 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.