

Les Thés Glacés Alain Milliat : la fraîcheur du fruit

Des boissons bio, sans arômes ajoutés, faibles en calories et made in France

La Maison Alain Milliat présente ses dernières créations : les Thés Glacés, une expérience gustative rafraîchissante pour l'été. Travaillés à partir de feuilles entières de thé vert Sencha du Hunan, ils offrent une harmonie parfaite entre puissance aromatique, légèreté et naturalité.



L'équilibre du fruit et de la fraîcheur du thé vert pour un été tout en légèreté

Fidèle à ses valeurs, à la nature qui l'inspire et à ses engagements sur la sélection des matières premières, Alain Milliat s'est appuyé sur son savoir-faire unique en matière de fruit pour imaginer deux délicieuses recettes fruitées élaborées à partir d'infusion de feuilles entières de thé vert : le Thé Citron Menthe et le Thé Mangué Passion.

Alain Milliat a sélectionné un thé Sencha dans la région du Hunan dont les conditions subtropicales sont favorables à la production d'un thé vert d'une grande puissance aromatique. La coopérative fair trade choisie et ses 60 petits producteurs respectent la tradition séculaire d'une cueillette manuelle et sélective du théier pour un profil aromatique du thé unique. Le thé vert Sencha a été sélectionné pour son intensité ainsi que pour sa fraîcheur, son côté végétal et sa légère amertume et propose ainsi deux produits qui inspirent l'été et les vacances.

Deux recettes fruitées aux feuilles de thé infusées :



• Thé Glacé Citron Menthe

La fraîcheur intense du citron de Sicile et de la menthe poivrée associée aux saveurs légères et rassurantes d'un thé vert au miel.

Faible en calories (19kcal/100ml)

25cl : 3,50€ - 75cl : 6,95€



• Thé Glacé Mangue Passion

La gourmandise exotique de la mangue et du fruit de la passion en harmonie avec la bonne persistance en bouche du thé vert.

Faible en calories (18kcal/100ml)

25cl : 3,50€

Pour prolonger le plaisir, Alain Milliat propose également des Infusions Glacées et des Citronnades toutes naturelles, BIO et sans arômes ajoutés.

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.