



ALPRO S'INVITE À L'HÔTEL MAHFOUF CET ÉTÉ

Du 2 au 31 août, alpro s'installe au cœur du coffee shop de l'Hôtel Mahfouf, lieu emblématique imaginé par Lena au Parc Floral de Paris. À cette occasion, trois recettes végétales exclusives seront proposées, dont une boisson signature co-créée avec Lena et sa communauté : l'Iced Latte Amande Pistache, réalisé avec le lait Amande Grillée Sans Sucres alpro.

UNE COLLABORATION INÉDITE ENTRE ALPRO ET L'HÔTEL MAHFOUF

L'Hôtel Mahfouf, concept hybride fondé par Lena, est bien plus qu'un lieu : c'est une **expérience lifestyle** où se mêlent mode, décoration et gourmandise. Cet été, son coffee shop devient le théâtre d'une **collaboration inédite avec alpro**, marque pionnière des **boissons végétales**. Ensemble, ils dévoilent **trois**

créations exclusives, dont une recette signature imaginée avec la communauté de Lena : un **Iced Latte Amande Pistache**, à base de lait d'Amande Grillée Sans Sucres alpro. Deux autres recettes exclusives seront également proposées : l'une à base de lait de coco, l'autre à base de boisson à l'avoine alpro.



ICED LATTE PISTACHE ALPRO

À L'HÔTEL MAHFOUF

Pensée comme une création rafraîchissante et gourmande, cette boisson signature incarne l'esprit de la collaboration entre alpro et l'Hôtel Mahfouf. Co-créée avec Lena et sa communauté, elle met à l'honneur le lait Amande Grillée Sans Sucres Alpro dans une recette végétale à la fois simple et gourmande pour un goût rond et délicat.

Naturellement sans lactose et pauvre en matières grasses, ce lait est élaboré en France à partir d'amandes méditerranéennes.

Fidèle à son engagement pour une offre végétale variée, entre laits et brassés, alpro mettra aussi en lumière sa gamme Barista, à travers différentes boissons pour une expérience 100 % végétale et savoureuse.

Cette gamme se mélange facilement et permet d'obtenir une mousse légère, idéale pour un cappuccino, un matcha latte ou tout autre moment réconfortant.

Au-delà de l'amande, alpro propose également des boissons à l'avoine, à la noix de coco, au soja, et à la noisette, pour répondre à toutes les envies végétales.



INGRÉDIENTS

LA SHOPPING LIST (POUR UN VERRE DE 30 À 35 CL) :

- 1 espresso, soit 3 à 4 cl
- 20 cl de boisson alpro Ammande Grillée Sans Sucres
- 4 cl de crème de pistache
- 4 cl de sirop de pistache
- 6 Glaçons
- Quelques pistaches concassées pour la décoration

PRÉPARATION

- 1 Remplir un shaker de glaçons.
- 2 Ajouter la boisson alpro Ammande Grillée Sans Sucres.
- 3 Secouer énergiquement quelques secondes pour bien rafraîchir le mélange et le faire mousser légèrement.
- 4 Dans un verre, verser l'espresso chaud, la crème et le sirop de pistache.
- 5 Ajouter le mélange du shaker par-dessus.
- 6 Mélanger délicatement à la cuillère pour homogénéiser.
- 7 Décorer avec quelques pistaches concassées pour la touche finale.

Ne reste plus qu'à déguster !



ALPRO AMANDE GRILLÉE SANS SUCRES

Disponibilité : en GMS
PMC indicatif : 2,29 €
Format : 1 litre



« Quand on sait que l'Hôtel Mahfouf propose une carte 100 % végétale, le lien avec Alpro sonne comme une évidence. La marque de Lena a une approche très inclusive et Hôtel Mahfouf propose quelque chose de vraiment unique. Les consommateurs sont en quête de nouveauté dans tous les domaines. »

Marion Sathicq, Responsable Marketing alpro, Danone France

[VISUELS À TÉLÉCHARGER ICI](#)



www.zmirov.com