



LES PRODUITS NOUVEAUTÉS

ISABEL SOUBELET
isoubelet@neorestauration.com

SODA BIO



SODA BIO
Kéfir de fruits est une boisson biologique sans lactose, non pasteurisée, obtenue par fermentation de fruits secs dans un mélange d'eau très faiblement sucrée. On obtient un soda pétillant et frais qui contient 16 kcal par dl. Cette boisson est riche en probiotiques et facilite une bonne digestion. Elle existe en figue/citron et raisin/abricot. Produit compensé carbone.

Conditionnement Bouteille de 50 cl
buvezbio.com

BOISSON AUX FRUITS



BOISSON AUX FRUITS
The Berry Company, née en janvier 2005, arrive sur le marché français. Ces boissons 100 % naturelles, sans sucres ajoutés, sans conservateurs ni colorants, sont riches en antioxydants. Elles conviennent également aux végétaliens et sont sans gluten. Elles comptent quatre variétés : jus açai, goji berry, pomegranate (grenade) et blueberry (myrtille).

Conditionnement Tetra Pak de 250 ml
alternative@drinkyz.com

EAU FRUITÉE



EAU FRUITÉE
Lancé sur le marché anglais en 2007, Juicy Water est disponible en France. Cette boisson est préparée à partir de jus de fruits 100 % naturels et d'eau de source (entre 67 et 80 %) qui vient des terres anglaises du Yorkshire. Elle ne contient ni additifs ni conservateurs. Pour chaque bouteille vendue, Juicy Water reverse de l'argent à l'association Pump Aid qui vient en aide aux agriculteurs locaux en Afrique du Sud et de l'Est. Citron/citron vert, grenade/cassis, orange/citron, framboise/pomme.

Conditionnement Bouteille PET de 420 ml
bergams.com

JUS



JUS
What's this? sont des boissons à base d'Aloe ferox sauvage (plante énergétique riche en acides aminés), cueilli à la main et mélangé avec des jus de fruits à fort taux d'antioxydants naturels. La présence d'Aloe ferox lui confère des propriétés calmantes. Elle existe en quatre déclinaisons : pomme/grenade, baobab, mangue, rooibos.

Conditionnement Brique de 33 cl
DLC 30 jours
bergams.com

CITRONNADE



CITRONNADE
Limon&Nada est le dernier né de chez Minute Maid. C'est une boisson composée d'eau, de jus de citron à base de concentré (13 %), de sucre et de pulpe de citron. Un verre de 250 ml contient 113 kcal, 27 g de sucre et aucun lipides. Sans conservateurs.

Conditionnement Bouteille plastique (PET) et cannette
coca-cola-france.fr

LIMONADE BIOLOGIQUE



LIMONADE BIOLOGIQUE
Boisson rafraîchissante sans alcool, Bionade s'obtient par fermentation de l'eau et du malt selon le principe du brassage. Par un procédé spécifique, le sucre de malt est transformé en acide gluconique. Bionade, dont les matières premières sont certifiées bio, dispose d'une note fruitée légèrement amère et se décline en sureau, gingembre/orange, litchi, plantes. Elle se déguste pure ou avec des glaçons.

Conditionnement 33 cl
alternative@drinkyz.com

COTEAUX DU LANGUEDOC



COTEAUX DU LANGUEDOC

De robe or franc avec des reflets émeraude, cette cuvée Bergerie de l'Hortus est un vin de pays Val de Montferrand, de la région Languedoc. Il comporte cinq cépages : 40 % de roussane, 20 % de viognier, 20 % de sauvignon, 10 % de sauvignon gris et 10 % de chardonnay. Il exhale des parfums fruités de papaye-litchi-melon et offre une touche finale de poivre blanc et de wasabi. Idéal avec les salades, les terrines de poisson et les sushis. À servir au déjeuner à 10-12°C.

Prix 6,50 € HT
Domaine de l'Hortus
04 67 55 31 20



FRONTON ROUGE

Avec 70 % de négrette, 25 % de syrah, 5 % de cabernet sauvignon, la cuvée Thibault de Plaisance est un fronton issu d'un domaine en conversion biologique depuis 2008. Elle dégage des parfums de violette et de fruits confits agrémentés de notes balsamiques. Elle se sert à 16°C et peut se garder quinze ans. Elle fera le bonheur d'un gigot d'agneau, d'un cochon de lait ou d'un boudin noir grillé.

Prix 6,28 € HT
Château Plaisance
05 61 84 97 41

BANDOL ROUGE

La cuvée spéciale du Domaine de l'Olivette, domaine de 55 hectares situé entre le Castellet et la Cadière d'Azur, est issue de vignes âgées de 20 à 40 ans. Elle est composée de mourvèdre (85 %), grenache (10 %) et carignan (5 %). De couleur rouge foncé intense, elle possède des arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices et de réglisse auxquels se mêlent des notes de pain grillé. Elle se sert à 18°C avec des viandes grillées ou mijotées, des gibiers et des poissons de roche.

Prix 14 € HT
Domaine de l'Olivette
04 94 98 58 85



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

La cuvée Per Èl 2010 est composée de cinq cépages sur des vignes âgées de 40 ans : marsanne, bourboulenc, viognier, clairette, grenache blanc. Ce vin 100 % naturel, avec 100 % de levures indigènes est certifié agriculture biologique par Ecocert. De robe jaune paille brillant assez soutenu, il offre des parfums de fruits secs et de fleurs blanches et laisse en bouche une note légèrement acidulée. À proposer avec des poissons de mer grillés et des viandes blanches crémeuses.

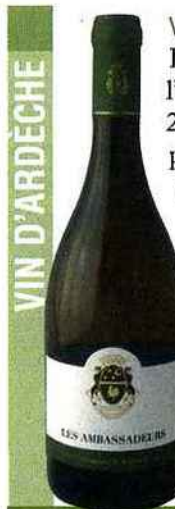
Prix 9,50 € HT
Domaine Saladin
04 75 04 63 20



CHÂTEAU DE GAURE

Issue de la vallée de l'Agly, qui remonte aux portes des Corbières, cette cuvée rouge intitulée « Pour Mon Père » est un vin de table biologique. Elle est composée de 35 % de carignan, 30 % de grenache, 20 % de syrah, 15 % de mourvèdre sur des vignes centenaires. Avec des saveurs de fruits noirs bien mûrs et de réglisse, elle se sert à 17°C sur des viandes rouges et des gibiers.

Prix 9,85 € HT
Château de Gaure
04 68 10 63 89



VIN D'ARDÈCHE

La cuvée Les Ambassadeurs 2009 est issue de l'agriculture biologique, certifiée Ecocert depuis 2008. Vin d'Ardèche, indication géographique protégée, issu d'un domaine situé à Grospières, il peut se garder trois ans. De robe jaune or brillant, avec des parfums d'abricot et de poire, il accompagne les viandes blanches et les quenelles.

Prix 7,50 € HT
Domaine de Bournet
04 75 39 68 20