

**HYS
OPE**

EAU TONIQUE CLASSIQUE HYSOPE BIO

NOS ARÔMATIENS ONT TRAVAILLÉ SUR DES PRODUITS SOURCÉS EN FRANCE, ET NOUS GARDONS JALOUSEMENT LA RECETTE DE NOTRE EAU TONIQUE ÉLABORÉE À GRASSE. LA BASE AROMATIQUE SE COMPOSE D'ÉCORCES DE QUINQUINA QUE NOUS SOURÇONS À CAYENNE EN GUYANNE FRANÇAISE. NOUS Y APPORTONS UNE AUTRE AMERTUME AVEC LE TRAVAIL DE LA RACINE DE GENTIANE ET LES ÉCORCES D'ORANGE AMÈRES (ZESTE + ZISTE)

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FORMATS : 200 ML ET 1 L

PAYS DE FABRICATION : FRANCE 



FICHE TECHNIQUE

INGRÉDIENTS : EAU GAZÉIFIÉE, SUCRE, ACIDIFIANT : ACIDE CITRIQUE, ARÔMES NATURELS, QUINQUINA, GENTIANE, ORANGES AMÈRES

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 ML) :

ENERGIE 35 Kcal/ 142 KJ

GLUCIDES 8,9 G (DONT SUCRES 8,9 G)

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | NOTES TRÈS PRÉSENTES D'AGRUMES APPORTÉES PAR LES ORANGES AMÈRES

BOUCHE | DÉLICAT, FRAIS ET ROND

FINALE | AMERTUME TRÈS DÉLICATE. BON ÉQUILIBRE QUINQUINA / GENTIANE

IDÉES DE DÉGUSTATION

LE TONIC NATURE DIT « INDIAN TONIC » EST UN GRAND CLASSIQUE. IL SE MARIE À MERVEILLE AVEC LA QUASI TOTALITÉ DES GINS, DES GINS TRÈS DROITS ET SECS AUX GIN COMPLEXES ET TRÈS AROMATIQUES. (THE BOTANIST, PETIT GRAIN, DRINK PEPPER, NORMINDIA, GUNPOWDER, ...)

COGNAC TONIC, VODKA TONIC, LILLET TONIC, MARTINI TONIC, CAMPARI TONIC, WHISKY TONIC



HYS
OPE

EAU TONIQUE CONCOMBRE HYSOPE BIO

L'EAU TONIQUE AU CONCOMBRE EST D'UNE FRAICHEUR INCROYABLE ET D'UNE RONDEUR TRÈS SUBTILE. EN BUVANT NOTRE EAU TONIQUE AU CONCOMBRE, VOUS AUREZ L'IMPRESSION DE CROQUER À MÊME LE CONCOMBRE. CONNU POUR ACCOMPAGNER À MERVEILLE LE GIN TONIC, LE CONCOMBRE ATTÈNE L'AMERTUME DU GENÉVRIER PRÉSENT DANS LE GIN. LE PARFAIT "SUMMER DRINK" !

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FORMAT : 200 ML

PAYS DE FABRICATION : FRANCE 



FICHE TECHNIQUE

INGRÉDIENTS : EAU GAZÉIFIÉE, SUCRE, ACIDIFIANT : ACIDE CITRIQUE, ARÔMES NATURELS, QUINQUINA, CONCOMBRE, ORANGES AMÈRES, GENTIANE

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 ML) :

ENERGIE 35 KCAL/ 142 KJ

GLUCIDES 8,9 G (DONT SUCRES 8,9 G)

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | FLORAL ET FRAIS. CONCOMBRE PRÉSENT MAIS SUBTIL

BOUCHE | SALIN ET FRAIS

FINALE | AMERTUME TRÈS LÉGÈRE

IDÉES DE DÉGUSTATION

GIN TONIC : SE MARIE BIEN AVEC LES GINS HERBACÉS ET CERTAINS LONDON DRY GIN : HENDRICKS, THE BOTANIST, GUNPOWDER

TEQUILA TONIC : LE CONCOMBRE RÉVÈLE LES TOUCHES D'AGAVES. UN PUR RÉGAL.

ACCOMPAGNE LES ALCOOLS BLANCS HERBACÉS.



HYS
OPE

EAU TONIQUE FLEUR DE SUREAU HYSOPE BIO



LA FLEUR DE SUREAU APORTE UNE SUCROSITÉ TRÈS SUBTILE ET MIÉLÉE À NOTRE EAU TONIQUE.

PARFAIT POUR ACCOMPAGNER SPRITZ, GIN ET COGNAC, LA FLEUR DE SUREAU OU ELDERFLOWER, RÉVÈLE DES SENTEURS DE FLEURS BLANCHES, DES TOUCHES MIELLÉES ET UNE DOUCEUR LONGUE EN BOUCHE. L'AMERTUME VIENT À LA TOUTE FIN.

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FORMAT : 200 ML

PAYS DE FABRICATION : FRANCE 

FICHE TECHNIQUE

INGRÉDIENTS : EAU GAZÉIFIÉE, SUCRE,
ACIDIFIANT : ACIDE CITRIQUE, ARÔMES
NATURELS, ARÔMES NATURELS DE FLEUR DE
SUREAU, QUINQUINA, GENTIANE, ORANGES
AMÈRES.

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 ML) :

ENERGIE 35 Kcal/ 142 KJ

GLUCIDES 8,9 G (DONT SUCRES 8,9 G)

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | FLEURS BLANCHES, FRUITS
BLANCS, ACACIA

BOUCHE | MIEL D'ACACIA, FLEURS
BLANCHES, PÊCHES

FINALE | AMERTUME SUBTILE QUI VIENT
D'UN COUP APRÈS LA RONDEUR DU SUREAU
EN PREMIÈRE BOUCHE



IDÉES DE DÉGUSTATION

GIN TONIC : UNE MERVEILLE POUR LES GINS AROMATIQUES (MONKEY 47, DROUIN, PETIT GRAIN, PINK PEPPER) QUI CONFÈRE AU GIN TONIC UN CÔTÉ « BONBON »

COGNAC TONIC : LE PERFECT SERVE PAR EXCELLENCE. RÉVÈLE LE RAISIN DU COGNAC. (DELAMAIN, HENNESSY, HINE)

CALVADOS TONIC : LA POMME SE MARIE PARFAITEMENT AU SUREAU.



HYS
OPE

EAU TONIQUE CITRON HYSOPE BIO

ALLIANT LE SAVANT MÉLANGE D'UN CITRON VIF ET D'UNE DÉLICATE AMERTUME OBTENUE PAR L'ÉCORCE DU QUINQUINA ET LES RACINES DE GENTIANE, NOTRE EAU TONIQUE CITRON VOUS FAIT VOYAGER DANS UN CHAMP D'AGRUMES EN ITALIE DU SUD. SI VOUS N'AVEZ PAS LA POSSIBILITÉ DE SAUTER DANS LE PROCHAIN AVION POUR SYRACUSE, IL VOUS RESTE À TESTER NOTRE LEMON TONIC AVEC UN DÉLICIEUX GIN.

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FORMAT : 200 ML
PAYS DE FABRICATION : FRANCE 



FICHE TECHNIQUE

INGRÉDIENTS : EAU GAZÉIFIÉE, SUCRE,
ACIDIFIANT : ACIDE CITRIQUE, ARÔMES
NATURELS, ARÔMES NATURELS DE CITRON
JAUNE, QUINQUINA, GENTIANE ET ORANGES
AMÈRES

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 ML):
ÉNERGIE 35 Kcal/ 142 KJ
GLUCIDES 8,9 G (DONT SUCRES 8,9 G)

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | LE ZESTE DU CITRON APPORTE UNE BELLE ACIDITÉ AU NEZ

BOUCHE | DROIT EN DÉBUT DE BOUCHE PUIS ASSEZ ROND ENSUITE

FINALE | AMERTUME PLUS LONGUE PORTÉ PAR LE ZESTE (PARTIE BLANCHE DU CITRON)

IDÉES DE DÉGUSTATION

GIN TONIC : FONCTIONNE À MERVEILLE AVEC DES LONDON DRY GIN DROITS : THE BOTANIST, CITADELLE MAIS AUSSI DES GIN PLUS COMPLEXES CARMINA DROUIN, KINOBI ...

COGNAC TONIC : ÉQUILIBRE PARFAITEMENT LE GRAS DE COGNACS VS ET VSOP. (DELAMAIN, HINE ...)

WHISKY TONIC : POUR LES PLUS RÉCALCITRANTS NOUS RECOMMANDONS DE TESTER SUR DES WHISKIES TYPE HIGHLANDS ET/OU SPEYSIDE (GLENMORANGIE...)



HYS OPE

GINGER BEER HYSOPE BIO

NOTRE GINGER BEER EST DÉLICIEUSEMENT ÉPICÉE ET RÉSOLUMENT RAFFRAICHISSANTE ! C'EST UNE PETITE BOMBE !
NOS GINGEMBRÉS PROVIENNENT D'INDE ET ONT ÉTÉ SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR APPORTER UNE FRAÎCHEUR EN DÉBUT DE DÉGUSTATION ET UNE TOUCHE PIQUANTE EN FIN DE BOUCHE.

100 % NATURELLE NOTRE GINGER BEER BIO PEUT SE DÉGUSTER SEULE AVEC DES GLAÇONS JUSTE APRÈS UN PLONGEON OU EN LONG DRINKS AVEC UN MOSCOW MULE OU UN DARK AND STORMY DANS UNE AMBIANCE PLUS FEUTRÉE ! AUCUN APPORT DE POIVRE, PIMENT OU CITRON DANS NOS RECETTES, NOUS AVONS CONSERVÉ LA NATURALISÉ DU PRODUIT.

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FORMATS : 200 ML ET 1 L
PAYS DE FABRICATION : FRANCE 

FICHE TECHNIQUE

INGRÉDIENTS : EAU GAZÉIFIÉE, SUCRE,
ACIDIFIANT : ACIDE CITRIQUE, ARÔMES
NATURELS, ARÔMES NATURELS DE GINGEMBRE

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 ML) :
ÉNERGIE 39 KCAL/ 158 KJ
GLUCIDES 9,8 G (DONT SUCRES 9,8 G)

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | UN CÔTÉ ENTÊTANT AVEC LE
GINGEMBRE QUI SAUTE AU NEZ. ÉPICÉ

BOUCHE | LE VRAI GOÛT DU GINGEMBRE, ON
SENT LE CÔTÉ TERREUX ET RACINAIRE

FINALE | POIVRÉ, ÉPICÉ QUI CONSERVE UNE
LONGUEUR TRÈS PRONONCÉE



IDÉES DE DÉGUSTATION

AVEC DES GINS EN LONDON MULE. PRÉFÉREZ LES GIN TRÈS AROMATIQUES POUR ASSURER UNE BONNE BALANCE.

EN MOSCOW MULE AVEC DE LA VODKA (BELUGA, GREY GOOSE, BELVÉDÈRE, FAIR ...)
LA GINGER BEER SE CONSOMME AVEC TOUS LES ALCOOLS BRUNS (RHUM, BOURBON, WHISKY TOURBÉ, COGNAC, ARMAGNAC), AVEC UNE RONDELLE DE CITRON.

