

FORMAT BAG IN BOX

- + ÉCONOMIQUE
- + PRATIQUE
- + LONGUE CONSERVATION
- D'EMBALLAGE

- JUS DE POMME 3L - 5L - 10L
- POMME GINGEMBRE 3L
- CITRONNADE 3L
- ABRICOT 3L
- ORANGE 3L
- PÊCHE 3L



ÉPICERIE FINE



LE CHOUCOU

ELIXIR DE GINGEMBRE

COCKTAILS, DESSERTS, ASSAISONEMENTS, MARINADES, ENTRÉES, SUCRÉ/SALÉ...

Elaboré artisanalement à base d'un jus de gingembre fraîchement pressé, notre élixir de gingembre s'invitera dans toutes vos envies culinaires.

En boisson : Dégustez le tel un sirop avec une eau plate ou pétillante, pour sublimer vos infusions, rendre explosifs vos cocktails et smoothies.

Laissez votre créativité culinaire lui faire une place dans vos vinaigrettes, vos sautés de légumes ou autres plats sucré-salé, comme dans vos desserts, en nappage sur fromage blanc. A vous de jouer !



Infos & Commandes

✉ commandes@la-bonne-energie.fr

📞 **Maxime** 06 18 80 59 31 📱 **Romane** 06 25 28 47 18

📍 En Rosières
81240 St-Amans-Soult
www.la-bonne-energie.fr



* Sud de France



JUS DE FRUITS ARTISANAUX

JUS DE FRUITS

LE FRUIT D'UNE REFLEXION

La Bonne Energie met un point d'honneur à mettre en oeuvre un système de production artisanal dans le sud du Tarn. Notre petite structure et notamment notre atelier mobile, pensé et construit sur mesure, nous permettent d'être exigeant sur la qualité de nos produits, de la provenance des fruits jusqu'à leur transformation



JUS DE POMME

25 cl - 75 cl - 1L

Ce jus de pomme artisanal et non filtré, est un subtil mélange de plusieurs variétés de pommes sélectionnées par nos soins en Occitanie.



POMME GINGEMBRE

25 cl - 75 cl

Ce jus est un assemblage de plusieurs variétés de pommes d'Occitanie, mélangé à un jus de gingembre fraîchement pressé. Notre recette vous fera découvrir la saveur du gingembre tout en finesse



POMME KIW

25 cl - 75 cl

Ce jus est un mélange de kiwi du Sud Ouest et de pommes Occitanes. Notre recette, nous permet de conserver en bouche la saveur et le pep's du kiwi grâce la douceur de la pomme.



POMME CURCUMA

25 cl - 75 cl

Cet assemblage à base de pommes développe une puissance aromatique fruitée et exotique grâce au jus de curcuma frais. Avec une pointe de gingembre et de citron pour le pep's de fin de bouche.



POMME BETTERAVE

25 cl - 75 cl

Ce jus vous fait découvrir en douceur la betterave du Tarn alliée à la pomme et à un zeste de citron pour apporter une touche acidulée en fin de bouche



POMME BERGAMOTE

25 cl - 75 cl

Cette recette associe la finesse de la pomme occitane à un jus de bergamote du sud de l'Italie. L'équilibre que nous vous proposons entre ces deux fruits révèle une fraîcheur et une légère amertume en fin de bouche.



CITRONNADE

25 cl - 75 cl

Cette citronnade est pleine de pep's grâce au citron d'Italie. Sucrée naturellement avec notre jus de pomme, elle restera notre recette la plus rafraîchissante.



POMME PIMENT

25 cl - 75 cl

Ce jus a été créé en collaboration avec la Maison Malnou. Cette rencontre de passionnés a donné naissance à une recette inédite, entre pommes occitanies et piment du Béarn



NECTAR D'ABRICOT

25 cl

Ce nectar produit à partir d'abricots du Roussillon fait ressortir la douceur de l'abricot avec une fin de bouche acidulée.



NECTAR DE PÊCHE

25 cl

Ce nectar doux et savoureux est produit exclusivement à partir de pêches occitanes récoltées à maturité et choisies avec soin.



JUS D'ORANGE

25 cl

Ce jus d'orange artisanal capte l'éclat et la fraîcheur naturelle d'oranges gorgées de soleil, pour offrir une expérience gustative vivifiante et pure



JUS DE RAISIN

25 cl

Un jus de raisin artisanal où chaque gorgée rappelle la richesse sucrée des raisins, mûris sous le soleil méditerranéen, offrant une expérience gustative unique.



JUS DE POIRE

25 cl

Ce jus révèle la douceur et la saveur subtile des poires mûries à la perfection. Une création artisanale qui transporte à chaque gorgée dans un monde doux et fruité.



JUS DE TOMATE

25 cl

Ce jus de tomate artisanal révèle l'équilibre entre le goût riche et les arômes authentiques, un élixir intense et unique qui éveille les papilles.