



**Enfin une boisson sans
alcool,
plus forte que l'alcool !**

« J'ai toujours adoré les boissons fortes, de celles qui incendient les lèvres, enflamment la bouche et embrasent la gorge. Jusqu'à ce que je décide un matin de me détourner définitivement de l'alcool.

Une visite éclair chez mon épicier préféré me fit vite prendre conscience qu'il n'existait pas de boisson forte sans alcool et je décidais alors de réparer cette terrible injustice en inventant moi-même l'improbable breuvage.

Je me vois encore courir Paris à la recherche d'épices thaïlandaises, de sirops africains, de racines chinoises, de fruits antillais, de poivres indiens, de sodas anglais, de jus jamaïcains et inventer d'hasardeuses recettes, transformant ma modeste cuisine en un mystérieux et occulte laboratoire.

Le miracle de Pimento naquit un soir comme une belle évidence au creux d'un bienveillant triptyque gingembre tonic piment. Dans mon verre, n'en croyant pas mes papilles, se balance une boisson sexy, fruitée et épicée, douce et violente à la fois. Ronde comme un soda, teigneuse comme un spiritueux.

L'incroyable découverte, que je décidais alors de produire à plus grande échelle pour aider des millions d'amis à lever le pied sur l'alcool tout en prenant un malin plaisir à le faire. »

Eric Dalsace

N'hésitez pas à cliquer sur le lien suivant qui vous conduira à une vidéo dans laquelle je présente Pimento :

Quelques mots à propos de Pimento :

<https://www.youtube.com/watch?v=CVcHhKVI8uM>

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPÉRA - 75001 PARIS - TEL : + 33(0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00024 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046 - APE 1107B



Prenez une gorgée.

D'abord l'attaque du gingembre, ample et fruitée. Puis la secousse du piment, chaude et surprenante. Une onde de chaleur traverse votre corps.

Le goût inimitable de Pimento.

Une sensation qui réclame déjà une deuxième gorgée, une deuxième expérience.

Pur ou mélé

Gingembre + Tonic + Piment
Vous allez déguster.

Servez frais
Arômes naturels

Neet or mixed

Ginger + Tonic + Chili Pepper
You'll love the kick.

Serve chilled
Natural flavours

www.pimentodrink.com

Notre recette secrète. Grâce au gingembre nous les apports, nous nous engageons à l'écologie. Photo: Pascal Dubois

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPÉRA - 75001 PARIS - TEL : + 33(0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00024 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046 - APE 1107B



Pimento, à consommer très frais, est probablement le ou l'un des meilleurs spicy ginger ale du monde... ou plus simplement une boisson gazeuse sans alcool réalisée à partir d'arômes naturels de Gingembre, de Tonic et de Piment, rafraîchissante et allégée en sucre. A noter que le breuvage contient également des arômes naturels de bigarade (orange amère), de limette (citron vert), de gentiane et d'origan.

Appelée spicy ginger beer par les anglo-saxons pour sa haute teneur en gingembre, la boisson a ceci de particulier qu'elle offre en bouche un vrai «kick», qui n'est pas sans rappeler la secousse de l'alcool.

Pimento est le soft drink idéal pour tous ceux qui veulent déguster une boisson sans alcool, et qui estiment que les sodas habituels ne sont pas suffisamment puissants.

Les bartenders et mixologistes préfèrent Pimento car le piment est un exhausteur qui densifie et rehausse les arômes de leurs cocktails. La boisson est certainement le soft drink qui peut se mélanger le plus facilement avec 100% des spiritueux (Découvrez les recettes sur www.pimentodrink.com).

Par ailleurs, Pimento s'associe naturellement à une gastronomie internationale, qu'elle soit Asiatique, Scandinave, Mexicaine, Indienne, Anglo-Saxonne, Africaine, Espagnole ou Orientale.

A noter que de nombreux Chefs utilisent le breuvage pour déglacer et composer de très belles sauces lorsqu'ils font mijoter des gambas, des crevettes ou encore des émincés de poulet. Très beaux résultats en desserts également (Granité).

Lancé en France avec succès début 2009, distribué nationalement par Renaissance (Groupe EWG) et disponible maintenant dans plus de 600 établissements français (pubs, restaurants, épicerie fines..) au travers d'une vingtaine de grossistes CHR, Pimento est également importé par d'importants distributeurs aux USA, UK, Danemark, Suède, Allemagne, Belgique, Hollande, Estonie, République Tchèque, Autriche, Suisse, Italie, Grèce, Afrique, Antilles, Pacifique, Singapour, Thaïlande, Inde et Australie.

Les arômes de Pimento sont produits à Grasse et l'embouteillage est réalisé par la brasserie La Licorne à Saverne. La bouteille de 25cl blanche, joliment dénommée Eva light, quasi inédite en France, est surmontée d'une capsule twist off de couleur rouge... comme le piment !

Vous êtes maintenant prêts pour l'expérience.

Contact : Eric Dalsace - +33 6 19 99 24 82 - e.dalsace@pimentodrink.com



*Pimento, finalist
at Innovation
Awards, Drinktec
Munich*



*Pimento, finalist
at Food
Innovation, Cervia
Paris*



*Pimento, Gold medal
at Great Taste
Awards
Londres*



*Pimento, Silver medal
at BevStar
Awards
New York*

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPÉRA - 75001 PARIS - TEL : + 33(0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00024 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046 - APE 1107B