



alainmilliat

ΣΥΛΛΟΓΗ
ΦΥΣΙΚΩΝ ΧΥΜΩΝ, ΝΕΚΤΑΡ
,ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ & ΜΑΡΜΕΛΑΔΩΝ

« ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΟΥ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΟΥΜΕ ΟΣΟ ΠΛΗΣΙΕΣΤΕΡΑ ΓΙΝΕΤΑΙ
ΤΗΝ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΥΦΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ
ΑΚΡΙΒΩΣ ΤΗΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΣΗΜΕΙΟ ΟΡΙΜΑΝΣΗΣ »

ΓΑΛΛΙΑ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΙΑ

- Εξειδικευόμαστε στη Δημιουργία **υψηλής ποιότητας οικοτεχνικών** χυμών φρούτων, χυμών νέκταρ και μαρμελάδων.
- Ξεκινήσαμε τη δημιουργία των **δικών μας προϊόντων το 1993** και τη διάθεση των 6 πρώτων προϊόντων το 1997
- Συναντάμε περίπου **60 σομελιέ σε όλη τη Γαλλία**, προκειμένου να δοκιμάσουν τις δημιουργίες μας και να δεχθούμε τις αντιδράσεις τους. **Αυτοί συμφωνούν ότι αυτά τα υψηλής ποιότητας προϊόντα που ταιριάζουν απόλυτα στη γραμμή της σημερινής γαστρονομίας αξίζουν πραγματικά και είναι μοναδικής ποιότητας και θρεπτικής αξίας.**
- Η παραγωγική μας βάση βρίσκεται στα Πυρηναία Όρη, **νότια της Τουλούζης και υπόκειται σε πρότυπα HACCP – ISO.**
- **Επιπλέον έχει πιστοποίηση AB** (οργανική πιστοποίηση)
- Τα προϊόντα διατίθενται σε ειδικά **σημεία υψηλού κύρους** σε 12 χώρες της Ευρώπης, Β Αμερικής και Ασίας



Alain Milliat

Alain MILLIAT

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



alain milliat
ORLIENAS

- **Gourmet Οργανικά** προϊόντα
- **Οικοτεχνική** παραγωγή
- **100% ΑΓΝΟ.** Χωρίς πρόσθετα & συντηρητικά
- **Συμβολαιακές καλλιέργειες** κατά το πλείστον στη Γαλλία
- Συλλογή φρούτων αποκλειστικά **στη περίοδο ωρίμανσής τους**
- Ειδική διαδικασία **αποχύμωσης**, παρόμοια μ αυτή που χρησιμοποιείται για το κρασί
- Κάθε χυμός είναι ελαφρά παστεριωμένος, μία και μόνη φορά, με ειδική επεξεργασία ώστε να **διατηρεί στο αποκορύφωμα** την υφή και γεύση του φρούτου και έχει διάρκεια ζωής περίπου 18 μήνες
- **Η γεύση και η υφή τους διαφέρουν ανάλογα με τον χρόνο και τις κλιματικές μεταβολές** που συμβαίνουν. Η μοναδικότητα αυτή εκπροσωπεί και είναι “η υπογραφή των προϊόντων μας”

Απολαμβάνετε την υφή, γεύση
και όλα τα αρώματα
ενος φρεσκοκομμένου φρούτου



ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ



alain milliat
ORLIENAS

- Για να βελτιστοποιήσουμε τη προσπάθειά μας για τη **συλλογή των καλύτερων** πρώτων υλών και επεξεργασία τους, τα **αποθηκεύουμε άμεσα σε εξαιρετική συσκευασία**
- Χρησιμοποιούμε **μία και μόνη** παστερίωση
- Και προκειμένου να μην περάσουμε από δεύτερο στάδιο παστερίωσης, των φρούτων και πολτών μας, **συσκευάζουμε κατευθείαν στη τελική γυάλινη συσκευασία μας.**
- Κατόπιν τα μπουκάλια **τοποθετούνται οριζόντια** σε ειδικούς χώρους ώστε να επιτύχουμε και την αποστείρωση στα καπάκια από τα μπουκάλια

Δεν αποθηκεύουμε καθόλου σε δεξαμενές αλλά κατευθείαν στη γυάλινη μοναδική συσκευασία μας



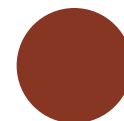
ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ



alainmilliat
ORLIENAS

Τα προϊόντα προορίζονται κατ αποκλειστικότητα για **επιλεκτικούς χώρους γαστρονομικής απόλαυσης**

Εστιατόρια τύπου Michelin-star
&
Retailers όπως τα Harrods
&
VIP Espresso bars.



ΣΕΙΡΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Only premium products



www.horecaclub.gr

alain milliat
ORLIENAS

36 διαφορετικές γεύσεις σε

ΧΥΜΟΥΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΧΥΜΟΥΣ ΝΕΚΤΑΡ

ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ.



MORELLO CHERRY



INFORMATIONS SUR LE FRUIT SELECTIONNE

Our aim was to present a very sharp fruit in a pleasant to drink pure juice. We had to organize a harvest beyond the optimum maturity point. The fruit got desiccated, it is less sharp and its aromatic concentration became more marked.

HARVEST PERIOD

J F M A M J **J** A S O N D

PROCESSING PERIOD

J F M A M J **J** A S O N D

ORIGIN

Charleval en Provence – France

(The geographic origin is given for information only and can vary from a batch to another)

RAW MATERIAL USED

Fresh Morello cherries directly squeezed

INFORMATION ABOUT FINISHED PRODUCT

PROCESS TYPE

Juice

INGREDIENTS

100% Morello cherry juice

ASPECT

Opaque / very dark red

TEXTURE

Non-aqueous with a light grain

SENSATIONS

Sweetness / plant – flavours of Amaretto

USE ADVICES

TIME OF CONSUMPTION

Base for cocktail – Cooking aid

SUGGESTION (S)

PRIORITY ESTABLISHMENTS

Restaurant / bar – Delicatessen – Hotel

Only premium products



www.horecaclub.gr

alain milliat
ORLIENAS

- Κάθε χυμός , νέκταρ , μαρμελάδα ή κομπόστα συνοδεύεται από ένα ενημερωτικό δελτίο με όλα τα χαρακτηριστικά του κάθε καρπού.
- Γιατί κάθε προϊόν είναι μοναδικό
- Γιατί είναι

alain milliat

