

**Notre sélection
de jus de fruits et de thés glacés
sont à votre disposition dans le frigo
de l'hébergement.**



JUS DE DÉGUSTATION



MAISON FRANÇAISE DE JUS ET NECTARS DE FRUITS

C'est en 1986 que Patrick Font reprend l'exploitation d'arboriculture de ses parents, près des Monts du Lyonnais au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Il décide de la transformer en atelier de fabrication de jus de fruits en 1993 et met au service de son activité tout son savoir-faire, sa passion pour la nature et la richesse des saveurs. Avec une sélection exigeante des fruits, il développe ainsi une collection unique de près de 40 parfums, intenses et gourmands, qui allie excellence, authenticité et intensité. Fort d'un savoir agricole ancré dans la tradition familiale, Patrick Font a su développer des recettes qui subliment les fruits et légumes soigneusement sélectionnés au cœur de terroirs de qualité. Ainsi, grâce à un travail appliqué et passionné, les jus et nectars de la maison Patrick Font sont aujourd'hui reconnus dans le monde de la gastronomie et présents sur les tables des plus grands chefs.



UNE TRADITION FAMILIALE

Depuis 2010, père et fils travaillent ensemble avec la même passion du fruit et de l'authenticité gustative. Romain Font contribue chaque jour au développement de la marque et de sa renommée. Il a été rejoint en 2018 par sa sœur, Marine Font, qui assure désormais le bon fonctionnement de toute la production et de la logistique. C'est ainsi, en famille, que la maison Patrick Font continue de faire vivre une collection de jus de dégustation perpétuellement enrichie et étoffée.

1

LE TERROIR

Le secret de notre maison réside dans le choix de nos matières premières, sélectionnées avec maîtrise et exigence en France et aux quatre coins du monde. C'est sur les terres de prédilection des fruits que nous portons notre attention, là où les qualités gustatives, les couleurs et les senteurs sont les meilleures.

NOTRE SÉLECTION REPOSE SUR 3 PILIERS

2

LA MATURITÉ

Si le terroir est un critère essentiel, les niveaux de maturité de nos matières le sont tout autant. Les fruits et légumes choisis sont récoltés à maturité optimale, lorsqu'ils expriment pleinement leurs saveurs pour obtenir des jus puissants et gourmands.

3

LA VARIÉTÉ

Grâce au savoir-faire familial de notre maison et l'expertise de nos différents partenaires, les variétés présentant les meilleures qualités sont privilégiées. La collection est notamment composée de parfums singuliers fabriqués à partir de variétés spécifiques comme la pomme Redlove, le Cassis Noir de Bourgogne ou bien encore la Poire Williams.





Nouveautés



Thés Glacés Bio

3 thés bio pour 3 recettes rafraîchissantes

Soucieux de proposer des boissons uniques, authentiques et naturelles, nous avons jeté notre dévolu sur le thé glacé. Nous nous sommes passionnés pour sa diversité, ses terroirs, ses méthodes d'élaboration et ses variétés qui sont sans limites !

Une expérience rafraîchissante !

Nous avons sélectionné des thés dans les meilleures régions et créé des recettes sans extraits ni arômes naturels et artificiels. Désaltérants, les thés glacés que nous vous proposons sont peu sucrés et peu caloriques.

Nous avons élaboré des recettes originales à base de trois variétés de thés : un noir, un blanc et un vert en respectant rigoureusement les critères d'infusion de chacun. Nous avons ajouté notre touche personnelle : un subtil mélange de fruits et de plantes pour un résultat parfaitement équilibré.

Sucré juste ce qu'il faut pour mettre en lumière les sensations gustatives des thés, nous vous proposons de nouvelles boissons saines et de qualité, idéales en période estivale.



La Collection



Thé Noir Darjeeling Citron vert & Gingembre

Le Thé Noir Darjeeling est considéré comme l'un des plus grands thés au monde. Darjeeling signifie « pays des orages » en tibétain et se situe au pied de l'Himalaya. Parmi les différents grades de qualité des thés noirs, nous avons privilégié les feuilles entières de thé FTGFOP1 d'une qualité remarquable. Associé au gingembre et au citron vert, notre recette bio est tonifiante, pleine de peps et parfaite pour vous désaltérer.



Thé Blanc Pai Mu Tan Litchi & Hibiscus

Le Thé Blanc Pai Mu Tan ou « Pivoine Blanche » est issu de la province de Fujian en Chine. Il est ramassé à la main et cueilli uniquement au printemps. Doté d'arômes fleuris et doux, il laisse un parfum frais et raffiné. Il est associé au litchi, récolté sur la côte Est de Madagascar, et à la fleur d'hibiscus en provenance du Burkina Faso. Notre thé glacé bio offre ainsi des saveurs délicates et rafraîchissantes.

Thé Vert Banacha Passion & Menthe

Le Thé Vert Banacha est un thé originaire du Japon. Il se caractérise par sa douceur et la finesse de ses arômes. Nous l'avons associé au fruit de la passion ainsi qu'à la menthe pour mêler exotisme et fraîcheur. Équilibré et revitalisant, notre thé glacé bio ravit les papilles des initiés comme des néophytes.

