



PANACEA

LA MAISON DU MIEL SOUFFLÉ®

**LANCEMENT DE LA GAMME  
INSPIRATION DES CHEFS**

**NOVEMBRE 2023**



# SOM MAIRE

**PAGE 3-** INTRODUCTION DE LA NOUVELLE GAMME AU SEIN DE LA MAISON PANACEA

**PAGE 4-** L'HISTOIRE DE LA GAMME "INSPIRATION DES CHEFS" ET SES AVANTAGES

**PAGE 5-** DESCRIPTIF DÉTAILLÉ DES VARIÉTÉS

**PAGE 6-** PRÉSENTATION DU FORMAT "COFFRET DÉGUSTATION"

**PAGE 7-** GALERIE PHOTOS



## LANCEMENT DE LA GAMME DE MIEL SOUFLÉ® INSPIRATION DES CHEFS

LA **MAISON PANACEA** EST RAVIE D'ANNONCER LE LANCEMENT TANT ATTENDU DE SA DERNIÈRE CRÉATION GASTRONOMIQUE : LA GAMME DE MIEL SOUFLÉ® INSPIRATION DES CHEFS. CONÇUE POUR LES PALAIS LES PLUS FINS ET LES AMATEURS DE CUISINE. CETTE GAMME INNOVANTE ÉLARGIT LES HORIZONS GUSTATIFS AVEC DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS AUDACIEUSES.

UNE COLLECTION COMPOSÉE DE **CINQ MIELS SOUFLÉS**, OÙ LES HARMONIES **SUCRÉ-SALÉ** INVITENT À UNE MULTITUDE D'EXPÉRIENCES CULINAIRES. BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE CRÉATION : C'EST LE FRUIT DE NOTRE **PASSION POUR LA GASTRONOMIE** ET NOTRE DÉSIR DE **REPOUSSER LES LIMITES DE L'ART APICOLE**.

### L'HISTOIRE DE LA MAISON PANACEA

PANACEA EST UNE MAISON FAMILIALE FRANÇAISE ENGAGÉE À REDONNER UNE TOUCHE DE MODERNITÉ ET ORIGINALITÉ À DES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE TRADITIONNELS. LE **MIEL SOUFLÉ®**, PREMIÈRE CRÉATION ORIGINALE DE PANACEA, EST LE "**CHAMPAGNE**" DES MIELS AVEC DES SAVEURS ÉTONNANTES, DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET UN PROCESSUS DE FABRICATION UNIQUE.

APRÈS LE SUCCÈS DE SA GAMME **MIEL SOUFLÉ® X SUPERFOODS**, LA MAISON FAMILIALE SE LANCE DANS LE DÉVELOPPEMENT D'UNE **GAMME GOURMET INSPIRÉE PAR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET LES CUISINES DU MONDE**.



PHOTO DE L'ÉQUIPE, DE GAUCHE À DROITE : INNA AKSENOFF, ALYSSA BERKOUTOV, ANDREY AKSENOV, DIANA BERKOUTOV, DENIS BERKOUTOV ET STELLA KISLANSKIKH.



## GAMME INSPIRATION DES CHEFS

À L'OCCASION DU **TASTE OF PARIS** EN MAI 2023, LES PROTOTYPES DE CETTE COLLECTION ONT ÉTÉ DÉVOILÉS AUX PLUS **GRANDS CHEFS**, AUX ÉTUDIANTS ÉMÉRITES DE L'**ÉCOLE FERRANDI** AINSI QU'AUX PASSIONNÉS DE CUISINE. C'EST LÀ, AU CŒUR DE CETTE **SCÈNE GASTRONOMIQUE PRESTIGIEUSE**, QUE NOS CRÉATIONS ONT ÉTÉ MINUTIEUSEMENT PEUFINÉES POUR OFFRIR UN PRODUIT D'EXCELLENCE, À LA HAUTEUR DES ATTENTES DES CONNAISSEURS LES PLUS EXIGEANTS.

CHAQUE RECETTE DE LA GAMME EST LE FRUIT D'UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL MÉTICULEUX, PRÉSERVANT LA PURETÉ DU MIEL ET OFFRANT **UNE RICHESSE DE SAVEURS AUDACIEUSES**. NOUS AVONS TENU À PROPOSER UNE LARGE PALETTE DE SAVEURS, POUR TRANSFORMER N'IMPORTE QUEL PLAT EN UN **CHEF-D'ŒUVRE CULINAIRE EN QUELQUES MOUVEMENTS**. DES MARINADES AUX DESSERTS SOPHISTIQUÉS, CES MIELS SOUFLÉS SUBLIMENT TOUTES VOS ASSIETTES.



### PRATICITÉ CULINAIRE

FINI LE CASSE-TÊTE EN CUISINE ! QUE VOUS AJOUTIEZ UNE TOUCHE SUCRÉE-SURPRISE À VOS VINAIGRETTES OU QUE VOUS GLACIEZ VOS VIANDES, NOTRE MIEL EST L'ALLIÉ IDÉAL DES CUISINIERS PRESSÉS ET EN RECHERCHE DE NOUVEAUTÉ.



### INNOVATION SENSORIELLE

VOUS ATTENDIEZ-VOUS À UN MIEL QUI VOUS RAPPELLE VOS GRILLADES ESTIVALES ? OU ENCORE QUI VOUS FAIT VOYAGER EN INDE ? CHAQUE POT EST UNE AVENTURE SENSORIELLE, DES TEXTURES VELOUTÉES AUX ARÔMES ENVOÛTANTS.

### INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

MIEL ARTISANAL DU SUD-OUEST SUBLIMÉ PAR DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION TELS QUE LE PIMENT D'ESPELETTE ET LA TRUFFE DU PÉRIGORD. UNE QUALITÉ REMARQUABLE QUI SE DÉVOILE À CHAQUE BOUCHÉE.





## LES SAVEURS

### FRAMBOISE ESPELETTE



UN CLIN D'OEIL AU SUD-OUEST AVEC SA SAVEUR RELEVÉE ET ACIDULÉE

INGRÉDIENTS : MIEL 100% FRANÇAIS, FRAMBOISE, PIMENT D'ESPELETTE

### MANGUE CURRRY



DES SAVEURS EXOTIQUES ET ÉPICÉES QUI RÉVEILLEN VOS PAPILLES

INGRÉDIENTS : MIEL 100% FRANÇAIS, MANGUE, MÉLANGE CURRY, CITRON VERT

### POMME TANDOORI



UNE ASSOCIATION QUI FAIT PREUVE DE TANDOORI'GINALITÉ

INGRÉDIENTS : MIEL 100% FRANÇAIS, POMME, MÉLANGE TANDOORI, VINAIGRE DE CIDRE, PAMPLEMOUSSE



### INSPIRATION BARBECUE



INTENSE ET FUMÉ, IL FERA ÉCHO À VOS BELLES SOIRÉES D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS : MIEL 100% FRANÇAIS, TOMATE, PAPRIKA FUMÉE, AIL, MOUTARDE, THYM, BASILIC, VINAIGRE DE CIDRE

### DOUCEUR DE TRUFFES



PRÉSENTÉ DANS SON LUXUEUX ÉCRIN, CETTE RECETTE GOURMET ET RAFFINÉE COMBINE DES ÉCLATS DE TRUFFES DU PÉRIGORD ET DE TRUFFES BLANCHES D'ÉTÉ. CE MIEL SOUFLÉ EXCEPTIONNEL NE CONTIENT AUCUN ARÔME, SIMPLEMENT DE LA VRAIE TRUFFE.

INGRÉDIENTS : MIEL 100% FRANÇAIS, TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ ET TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD (3,2%)

TARIFS : 12,50€ POUR TOUTES LES VARIÉTÉS À L'EXCEPTION DE DOUCEUR DE TRUFFES (19,90€)

## LE COFFRET DÉGUSTATION

LA GAMME INSPIRATION DES CHEFS SE PRÉSENTE EN **POTS DE 200G** MAIS AUSSI SOUS FORME DE COFFRET, DONT LE PACKAGING COLORÉ DONNE SENS AUX SAVEURS EXPLOSIVES DE LA GAMME.

**LE COFFRET DÉGUSTATION SE COMPOSE DE QUATRE MINIATURES DE 35G**, QUI FORMENT UN ENSEMBLE HARMONIEUX ET IDÉAL POUR DÉCOUVRIR CETTE NOUVELLE GAMME.

CE FORMAT PRATIQUE EST ÉGALEMENT LE CADEAU PARFAIT. PLUS QU'UN SIMPLE COFFRET, C'EST LA PROMESSE D'UNE DÉCOUVERTE CULINAIRE QUE VOUS NE VERREZ NUL PAR AILLEURS.

### FRAMBOISE ESPELETTE



UN CLIN D'OEIL AU SUD-OUEST AVEC SA SAVEUR RELEVÉE ET ACIDULÉE

### MANGUE CURRRY



DES SAVEURS EXOTIQUES ET ÉPICÉES QUI RÉVEILLEN VOS PAPILLES

### POMME TANDOORI



UNE ASSOCIATION QUI FAIT PREUVE DE TANDOORI'GINALITÉ

### INSPIRATION BARBECUE



INTENSE ET FUMÉ, IL FERA ÉCHO À VOS BELLES SOIRÉES D'ÉTÉ





**POUR EN SAVOIR PLUS**

**Site internet:**

<https://www.panacea.paris/>

**Instagram:**

<https://www.instagram.com/panacea.paris/>

**LinkedIn:**

<https://www.linkedin.com/company/panacea-paris>

**CONTACT PRESSE**

Diana Berkoutov

Email : [diana@panacea.paris](mailto:diana@panacea.paris)

Tel : 0749962046