

Sotirale Family présente l'ancien « Nectar des Dieux » grec au SIAL Paris 2026

Un hydromel grec ancré dans l'histoire, réinventé pour le marché international d'aujourd'hui.

Laconie, Grèce — octobre 2026. Sotirale Family, producteur familial grec établi en Laconie, présentera son Hydromel Grec (Hydromeli) emblématique au SIAL Paris 2026, afin de faire découvrir aux acheteurs internationaux et aux médias l'une des boissons alcoolisées les plus singulières de Grèce.

Élaboré par fermentation de miel grec pur et d'eau, l'hydromel de Sotirale Family associe une tradition ancestrale à une identité premium contemporaine. Sous le nom « **Nectar of the Gods** », le produit place l'origine grecque, le patrimoine et le storytelling au cœur de son positionnement.

Son histoire fait écho aux boissons fermentées à base de miel connues depuis l'Antiquité et aux traditions qui ont voyagé à travers l'Europe au fil des siècles. Sotirale Family transpose aujourd'hui cet héritage dans une proposition moderne destinée aux marchés premium, aux épiceries fines, à l'hôtellerie-restauration et aux spécialistes des boissons.

Produit et mis en bouteille à **Vatika, en Laconie**, près de la cité historique de Monemvasia, Nectar of the Gods est élaboré à partir de miel grec pur. Il se distingue par sa douceur naturelle, son arôme intense de miel et sa robe ambrée caractéristique.

À l'occasion du SIAL Paris 2026, Sotirale Family souhaite rencontrer des **importateurs, distributeurs, grossistes, détaillants premium, acheteurs d'épiceries fines et professionnels de l'hôtellerie-restauration** à la recherche d'un produit grec authentique et différenciant.

« Une boisson ancestrale. Une histoire intemporelle. Une expérience moderne. »

Découvrez l'hydromel grec. Découvrez Nectar of the Gods.

Sotirale Family — The Greek Meadery
SIAL Paris 2026 | Hall 1 — Stand B218
Agioi Apostoloi, Monemvasia, Laconie, Grèce
sotiralefamily.com