



Paris, le 23 février 2015

HERBALIST, INFUSIONS VERITABLES,

BOISSON DE BIEN-ETRE A BOIRE TOUTE L'ANNEE!



Herbalist, Infusions Véritables" vous accompagne toute l'année avec ses recettes-maison, une harmonie de thé vert et jus de fruits, sans sucres ajoutés et faible en calories. De la Fraîcheur, du Goût et du Bien-Etre, trois atouts que l'on retrouve que chez cette jeune marque, vertueuse et pionnière d'un nouvel art de vivre AU NATUREL!

CONSOMMER BIEN ET BON

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à ce qui se trouve dans leur assiette... et dans leur verre ! 83%¹ d'entre eux affirment en effet faire attention au caractère naturel des produits qu'ils achètent... Pour 63%, un produit naturel "ne contient aucun produit chimique", il est "bon pour la santé" et pour 56%, il doit posséder de vraies qualités gustatives.

Une autre façon de produire et de consommer

Les softs-drinks, l'eau ou le jus de fruits étaient les 3 choix qui s'offraient au consommateur avant Herbalist.

Du sucre et des arômes pour se désaltérer ? Caroline Sirch a fait le pari de créer une boisson d'une grande légèreté, qui a vraiment du goût et qui en plus apporte du bien-être au quotidien.

La créatrice a longtemps travaillé dans l'industrie agroalimentaire. Après avoir passé une quinzaine d'année à regarder le dessous des cartes, elle a décidé d'inventer sa propre voie pour produire autrement: avec ses thés infusés mélangés aux jus de fruits, elle lance ses premières recettes "Herbalist, Infusions Véritables" en 2012.

UN PARTENAIRE ANTIOXYDANT ET VITALITE NOUVELLE GENERATION

Le cœur d'Herbalist, c'est l'infusion maison. Les feuilles entières de thé vert libèrent leurs polyphénols antioxydants (le tanin végétal) et les jus (de grenade et de citron vert) apportent des vitamines à ce cocktail de printemps. La vitalité se trouve aussi dans la théine, présente naturellement dans le thé. Moins excitante que la caféine, elle est libérée progressivement dans l'organisme, réveille le corps avec l'hiver, et donne de l'énergie.

 $^{^{1}}$ Etude Mediaprism 2013 - 60 Millions de Consommateurs

UN ALLIE MINCEUR ET DETOX QUI APPORTE AUSSI DU PLAISIR

La créatrice d'Herbalist, Caroline Sirch, a travaillé plus de 4 ans pour mettre au point des recettes désaltérantes sans sucres ajoutés et vraiment savoureuses. Le secret ? Une boisson infusée artisanalement, longue en bouche et relevée par des jus aromatiques pour le plaisir.

Les recettes Herbalist recèlent de nombreuses vertus qui contribuent au bien-être et à aux efforts diététiques de ses consommateurs : La théine est un anticellulite naturel et la catéchine (un des polyphénols du thé vert) est amincissante. Le thé vert, composant essentiel des 2 recettes Citron et Grenade, draine, et apporte une sensation de satiété. L'autre secret du thé vert, c'est la **combinaison catéchine/théine**. Ce duo a la réputation de brûler et déstocker les graisses en augmentant la dépense énergétique.

- LES RECETTES HERBALIST SONT TOUTES "FAITES MAISON", CONÇUES DANS LA CUISINE DE CAROLINE. UNE GRANDE PARTIE DE SES ASSEMBLAGES AVANT LA MISE EN BOUTEILLE RESTE ARTISANALE.
- HERBALIST A REÇU 3 DISTINCTIONS EN GRANDE DISTRIBUTION (CARREFOUR FRANCE, AUCHAN, SYSTEME U)
 POUR UNE BOISSON NUTRI RESPONSABLE DEVELOPPEE PAR UNE TPE FRANÇAISE ET DE BEAUX REFERENCEMENTS
 NATIONAUX A LA CLE POUR L'ENTREPRISE.
- COMME HERBALIST EST VRAIMENT NATUREL, IL SE DEGUSTE EN VERSION CHAUDE OU FROIDE.
- HERBALIST A UNE SIGNATURE GUSTATIVE UNIQUE. LA PREMIERE GORGEE OFFRE UNE SENSATION IMMEDIATE
 DE FRAICHEUR ET D'AUTHENTICITE... DES NOTES SIMPLES ET BRUTES DE FEUILLES INFUSEES, COMBINEES AUX
 NOTES FRAICHES DES JUS DE FRUITS ET UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.
- HERBALIST EST "CLEAN LABEL": LES RECETTES SONT ULTRA COURTES, SANS ADDITIFS.
- HERBALIST EST 2 A 3 FOIS MOINS CALORIQUE QUE LES BOISSONS CLASSIQUES. SES THES VERTS SONT SANS SUCRES AJOUTES ET LE ROOIBOS EST TRES LEGEREMENT SUCRE.

HERBALIST, UNE INFUSION 100% NATURELLE QUI SE DEGUSTE A TOUTES LES TEMPERATURES

Le cœur d'Herbalist, c'est l'Infusion Véritable. Fabriquées en plongeant les feuilles entières de thé vert ou de Rooibos dans une eau frémissante, les infusions « récupèrent » naturellement les polyphénols de la plante. Ensuite, on ajoute les jus de fruits pour leur pointe d'acidité rafraichissante.

Herbalist est LA boisson conçue pour être bue fraîche ou chaude et elle est seule à faire çà! En plus du plaisir de boire très peu sucré – les boissons au thé vert d'Herbalist sont source de théine. Moins « énervante » que la caféine car libérée lentement dans l'organisme, elle requinque en d'hiver, quand l'énergie diminue avec la lumière.

CERTAINS L'AIMENT CHAUD...ET VOUS?

Voici comment préparer la dégustation chaude : dans une tasse ou un grand mug (250ml), versez l'Herbalist de votre choix. Passez-le **une minute** au micro-ondes (750W). En cas de fatigue, essayez le Sencha Citron Vert chaud avec une pointe de miel, un vrai remontant.

UN « PETIT » HERBALIST = 2 HERBALIST CHAUDS – UN GRAND HERBALIST = 4 HERBALIST CHAUDS



HERBALIST EST DISPONIBLE EN 3 RECETTES ET EN 2 FORMATS, LE 1LITRE ET LE 500ML :

- THE VERT SENCHA AU JUS DE CITRON VERT : C'EST LE MARIAGE D'UN THE VERT DE CHINE AUX NOTES MARINES ET HERBALES A LA FRAICHEUR ACIDULEE ET TRES AROMATIQUE D'UN PUR JUS DE LIMETTE, UN COCKTAIL VIVIFIANT, DETOX ET VITAMINE. SANS SUCRES AJOUTES, IL ECLAIRCIT LES IDEES DES LE MATIN ET CHASSE LA FATIGUE POUR ANNONCER UNE JOURNEE EN PLEINE FORME. EN CAS DE COUP DE FROID, RECHAUFFEZ-LE DANS VOTRE TASSE!

RECETTE: INFUSION DE SENCHA 95%; JUS DE RAISIN BLANC 4.5%, JUS DE CITRON VERT 2.5% 12 KCAL / 100 ML

- THE VERT SENCHA AU JUS DE GRENADE : C'EST L'ALLIANCE D'UN THE VERT DE CHINE A LA DOUCE FRAICHEUR DU JUS DE GRENADE, UN COCKTAIL DELICIEUX ET VITALISANT, SOURCE D'ANTIOXYDANTS. SANS SUCRES AJOUTES, LE SENCHA GRENADE EST UNE ROSEE TRES DESALTERANTE, PARTENAIRE IDEALE DES DEJEUNERS LEGERS OU DES PAUSES GOURMANDES.

RECETTE: INFUSION DE SENCHA 92%, JUS DE RAISIN BLANC 5.5%, JUS DE GRENADE 2.5%. 19 KCAL / 100 ML

- ROOIBOS ROUGE AU JUS DE FRAMBOISE: C'EST L'ASSOCIATION DES NOTES BOISEES DU ROOIBOS AUX NOTES FRUITEES ET ENFANTINES DU JUS DE FRAMBOISES. LE ROOIBOS EST UN ARBUSTE DU MONT CEDERBERG, TERRITOIRE PRESERVE D'AFRIQUE DU SUD. IL EST SOUVENT APPELE "THE ROUGE" POUR SA TENEUR EN ANTIOXYDANTS. IL SE MARIE DELICIEUSEMENT AVEC LES GOURMANDISES. ALLONGE SUR UN LIT DE GLACE OU FUMANT DANS VOTRE TASSE, IL EST LE COMPAGNON APAISANT DE LA SOIREE CAR IL NE CONTIENT AUCUNE THEINE. RECETTE: INFUSION DE ROOIBOS 94%, JUS DE RAISIN BLANC 2.8%, SUCRE 2,1%, JUS DE FRAMBOISE 1,1%. 18 KCAL / 100 ML



Informations pratiques: Herbalist est disponible en 1L et 50 cl en hypermarchés Carrefour, Auchan partout en France et en IDF chez Carrefour City, Franprix, sur Houra.fr et à la Grande Epicerie de Paris. Rayon des boissons ou du snacking frais.

Plus d'informations sur : http://www.herbalist-infusions.com

Prix Moyen Conseillés : 3.20€ pour le litre et 2,30€ pour le 50cl

Vous voulez goûter Herbalist?

Agence Be-Rp Héloïse Guillet 07 62 58 36 06 <u>heloise@be-rp.fr</u> Alizée Dubaële 01 55 46 04 30 <u>alizee@be-rp.fr</u>

A propos de Herbalist, Infusions Véritables

"Où est le THE dans l'ICE TEA!": c'est par ce constat un peu désenchanté que Caroline Sirch introduit souvent son histoire. Après 15 années dans l'industrie agroalimentaire, elle décide de tourner une page et de fabriquer une boisson qu'elle aimerait boire, elle qui est si sensible aux vertus des produits. Elle souhaite proposer autre chose que de l'eau ou des boissons chimiques aux consommateurs ; avec Herbalist, elle démontre que l'alternative vertueuse existe : une boisson idéale qui donne tout sans compromis ni mensonges, à la nature simple et généreuse, qui ne triche pas.

www.herbalist-infusions.com