

**OSAN.
VEGETAL
AND FLORAL
GOURMET DRINKS
ALCOHOL-FREE
LOW CAL.**



POURQUOI NOUS AVONS COMMENCÉ

Nous avons observé ce qui se passait dans les restaurants ou à la maison : de plus en plus de gens se détournent de l'alcool, laissant un verre vide à côté de l'eau minérale. Alors que le marché des boissons alternatives commence à exploser, nous avons eu du mal à trouver une boisson sans alcool vraiment satisfaisante qui se marie bien avec la nourriture.

Elles font toutes des compromis sur les calories, le naturel ou le goût...

Base concentrée pour mocktails : bombes caloriques

Vins désalcoolisés : trop sucrés ou trop acides, transformés, plats...

Spiritueux sans alcool : bizarres à table, doivent être mélangés.

Boissons gazeuses "adultes" : riches en sucre et/ou en produits chimiques

Bières à 0% : index glycémique élevé, lourdes avec la nourriture.



déjà une histoire

Nos recettes sont le résultat de la passion de longue date de Sang Hoon Degeimbre, fameux chef 2 étoiles, pour l'utilisation du meilleur des produits naturels et locaux au restaurant L'air du temps.

Depuis plus de 10 ans, San a développé des techniques innovantes pour servir aux clients de ses restaurants des boissons sans alcool de qualité supérieure, pour une expérience gustative nouvelle et inoubliable.



OSAN est une expérience enrichissante, unique et naturelle : sans alcool, sans additifs, à faible IG, à faible teneur en calories et à très faible teneur en sucre.

OSAN est une boisson totalement nouvelle.
Notre "macération" n'a rien à voir avec l'eau aromatisée, l'infusion ou la distillation.

Nous utilisons notre propre procédé de dynamisation qui nous permet de transférer les composants organoleptiques (goût, parfum) des plantes dans l'eau de source. L'ensemble du processus est soumis à plusieurs macérations, dont les paramètres dépendent des plantes choisies.

Nous cultivons les plantes le plus près possible du lieu de production (situé près de Bruxelles, en Belgique), en utilisant des méthodes d'agriculture biologique et en accordant une attention particulière à la qualité et à la durabilité du sol.

Les plantes sont récoltées et traitées à la main.

OSAN est un produit noble défini par la nature.



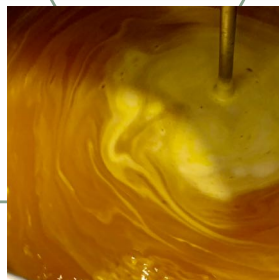
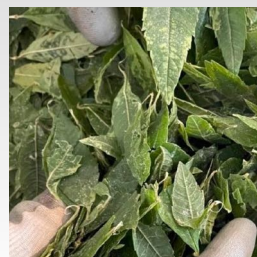
OSAN : un produit noble et premium



Nos précieux végétaux sont cultivés biologiquement, en respectant les sols au plus près du lieu de production par des cultivateurs sélectionnés



Récoltées de saisons, nos jolies plantes sont triées et effeuillées afin de ne garder que le meilleur. Nous les cryogénisons pour en garder les saveurs fraîches.



Nous préparons nos macérations avec de l'eau de source, beaucoup de nos chères plantes, et pour l'équilibre : un peu de miel d'acacia bio, et de vitamine C.



Ensuite, chuuuut nous dynamisons notre mélange avec notre procédé unique, technologique et naturel.



Résultat : un produit au plus de la nature, expressif naturellement sans alcool et faible en sucres



OSAN VC

Verveine - Curcuma

macération associant les notes d'agrumes de la verveine citronnée aux notes chaudes et épicées du curcuma.

Accords : entrées, poisson, fromage de chèvre, frites,...



OSAN SB

Shiso - Basilic

macération associant l'acidité et la fraîcheur du Shiso aux notes parfumées du basilic.

Accord Rosé : salades, viandes froides, poissons grillés et en apéritif,...



OSAN BM

Betterave - Mûre

macération combinée la profondeur de la betterave avec une mûre juteuse

Accord avec le rouge : viande, pâtes, avocats, ...





*« C'est bouleversant,
je suis vraiment
conquis! »*

ANTOINE PETRUS

Meilleur Ouvrier de France
Sommelier - Maître d'Hôtel



*« Pour moi, c'est la seule
véritable alternative
au vin. Juste un
moment magique
de découverte
et de saveur »*

PIERRE MARCOLINI

Best Pastry Chef in the World
1995 - 2020



*« We adopted Osan
at Maison Pic:
they are superb! »*

PAZ LEVINSON

Head sommelier of the
Anne-Sophie Pic group.



*« Osan, the ideal ally for
protocol receptions
so that no one
feels left out»*

SANDRA SLAWINSKI

Head of Hospitality U.S.
F & B expert



Le tierce gagnant d'Osan dans un restaurant :

3 RAISONS d'avoir Osan au menu

- Sans alcool et également très pauvre en sucre (meilleure digestibilité du repas).
- Un produit différent : noble, 100% naturel et biologique.
- C'est un nouveau service client, facile à expliquer.

3 façons de faire plaisir à vos invités

- Un invité ne boit pas d'alcool = proposer systématiquement Osan en lui montrant la bouteille.
- Servez à température de cave, dans un verre à vin, en mettant en valeur le produit.
- Mettez Osan à la carte - juste après les vins ou dans les boissons sans alcool (PAS dans les soft drinks).

3 MOMENTS où Osan fera du bien à vos affaires

- Valeur ajoutée : possibilité de remplir facilement un verre vide à table (et d'ajouter de la valeur à l'addition).
- Facile : prêt à server (gain de temps), longue durée de conservation et pas besoin de réfrigérateur.
- Dosable : facile à servir au verre avec le bouchon à vis.

Comment promouvoir Osan à la table de votre restaurant

Les boissons végétales et florales OSAN ont été développées par Sang Hoon Degeimbre pour offrir une expérience gustative enrichissante lorsque votre client ne peut pas ou ne veut pas boire d'alcool avec un repas.

Il est inutile d'insister avec Osan si votre invité veut boire de l'alcool.

Si vous remarquez qu'un invité ne boit pas, venez directement à lui avec un verre à vin et la bouteille d'Osan et offrez-lui une alternative agréable en lui montrant la bouteille:

- OSAN offre une nouvelle expérience : un nez intense, un goût complexe, un pur plaisir, sans alcool et avec très peu de sucre. OSAN est fabriqué à partir d'ingrédients de saison, sans colorants ni additifs. OSAN n'est pas plus une eau aromatisée que le vin n'est un jus de raisin ou la bière une eau fermentée...

N'oubliez pas de servir Osan dans un verre à vin. Température idéale de consommation : 12-18°.

		EAN	COND	Prix Horeca HTVA
OSAN VERVEINE CURCUMA 75CL  		 0 745760 406111 >	Par 6	EUR 8,9
OSAN SHISO BASILIC 75CL  		 0 745760 406104 >	Par 6	EUR 8,9
OSAN BETTERAVE MÛRE 75CL  		 0 745760 406128 >	Par 6	EUR 8,9



OSAN

macération végétale et florale

SANS ALCOOL - FAIBLE EN CALORIES

plant- en bloemenmaceratie

ALCOHOLVRIJ - CALORIEARM

Osan offre une expérience nouvelle : un nez intense, un goût complexe, du pur plaisir, sans alcool et faible en calories. Osan est composée d'ingrédients de saison, sans colorants, sans additifs. Température idéale de dégustation : 10-14°.

Osan biedt een nieuwe ervaring : een intense neus, een complexe smaak, puur genot, zonder alcohol en laag in calorieën. Osan wordt gemaakt met seizoensproducten, kleurstofvrij, zonder additieven. Serveertemperatuur : 10-14°.



macération bio Verveine - Curcuma

pairing «blanc» : apéro, entrées, poissons, fromages,...

biologische Verbena - Kurkuma maceratie

«wit» pairing : aperitief, voorgerecht, vis, kazen, frites,...

ingrédients : eau, verveine-citronnelle*, curcuma*, miel*, acide ascorbique, acide citrique
ingrediënten : water, citoen verbena*, kurkuma*, honing*, ascorbinezuur, citroenzuur

* Agriculture biologique / * Biologische landbouw



VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE
GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE 100 ml

energie / énergie	26kJ / 7 kcal
vetten / matières grasses	0 g
koolhydraten / glucides	1,5 g
- waarvan suikers / dont sucres (honing* / miel*)	1,5 g
eiwitten / protéines	0 g
zout / sel	0 g



e 75cl www.osandrinks.com
ch. de Viesart 35, 1300 Wavre - Belgium

à consommer de préférence avant :
ten minste houdbaar tot einde :



OSAN

macération végétale et florale

SANS ALCOOL - FAIBLE EN CALORIES

plant- en bloemenmaceratie

ALCOHOLVRIJ - CALORIEARM

Osan offre une expérience nouvelle : un nez intense, un goût complexe, du pur plaisir, sans alcool et faible en calories. Osan est composée d'ingrédients de saison, sans colorants, sans additifs. Température idéale de dégustation : 12-16°.

Osan biedt een nieuwe ervaring : een intense neus, een complexe smaak, puur genot, zonder alcohol en laag in calorieën. Osan wordt gemaakt met seizoensproducten, kleurstofvrij, zonder additieven. Serveertemperatuur : 12-16°.



macération bio Shiso Pourpre - Basilic

pairing «rosé» : en apéro, salades, poissons grillés,...

biologische Shiso-Basilicum maceratie

«rosé» pairing : salades, vleeswaren, gegrilde vis...

ingrédients : eau, shiso pourpre*, basilic*, miel*, acide citrique
ingrediënten : water, rode shiso*, basilicum*, honing*, citroenzuur

* Agriculture biologique / * Biologische landbouw



VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE
GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE 100 ml

energie / énergie	28kJ / 7 kcal
vetten / matières grasses	0 g
koolhydraten / glucides	1,5 g
- waarvan suikers / dont sucres (honing* / miel*)	1,5 g
eiwitten / protéines	0 g
zout / sel	0 g



e 75cl www.osandrinks.com
ch. de Viesart 35, 1300 Wavre - Belgium

à consommer de préférence avant :
ten minste houdbaar tot einde :



OSAN

macération végétale et florale

SANS ALCOOL - FAIBLE EN CALORIES

plant- en bloemenmaceratie

ALCOHOLVRIJ - CALORIEARM

Osan offre une expérience nouvelle : un nez intense, un goût complexe, du pur plaisir, sans alcool et faible en calories. Osan est composée d'ingrédients de saison, sans colorants, sans additifs. Température idéale de dégustation : 12-18°.

Osan biedt een nieuwe ervaring : een intense neus, een complexe smaak, puur genot, zonder alcohol en laag in calorieën. Osan wordt gemaakt met seizoensproducten, kleurstofvrij, zonder additieven. Serveertemperatuur : 12-18°.



macération bio Betterave-Mûre

pairing «rouge» : viande, pasta, champignons, avocats,...

biologische Biet - Moerbessen maceratie

«rood» pairing : vlees, pasta, paddestoelen, avocado's,...

ingrédients : eau, betterave*, mûre*, cassis*, dou de girofle*, poivre*, genévrier*, miel*, acide citrique
ingrediënten : water, biet*, moerbessen*, zwarte bessen*, kruidnagel*, peper*, jenever*, honing*, citroenzuur

* Agriculture biologique / * Biologische landbouw



VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE
GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE 100 ml

energie / énergie	28kJ / 7 kcal
vetten / matières grasses	0 g
koolhydraten / glucides	1,5 g
- waarvan suikers / dont sucres (honing* / miel*)	1,5 g
eiwitten / protéines	0 g
zout / sel	0 g



e 75cl www.osandrinks.com
ch. de Viesart 35, 1300 Wavre - Belgium

à consommer de préférence avant :
ten minste houdbaar tot einde :



SANTÉ ! MERCI

HI@osandrinks.com

OSAN SRL
Chemin de Vieusart 35 – 1300 Wavre – Belgium

OSAN 2021

