



CALDA

TEMPERA
GOURMET SIPS

Assemblage sans alcool ambré

Profil aromatique : Safrané, gourmand, herbacé

Taux d'alcool : 0,0 °

Valeurs nutritionnelles : 29 cal et 6,9g de sucre pour 100mL (vs. min. 100 calories pour 100ml de vin blanc doux)

Ingrédients :

- **Caramel brûlé** : élaboré sur mesure d'après le savoir-faire du Mirazur, ce caramel préparé à sec offre l'équilibre parfait entre douceur gourmande et légère amertume de cuisson.
- **Safran** : safran du Kashmir, terroir d'excellence indien, aux notes florales et profondes. Il donne à Calda sa robe ambrée et ses reflets chaleureux.
- **Tagète** : plante aromatique d'Amérique latine utilisée ici en variété lemmonii. Ses feuilles révèlent des notes intenses d'agrumes et de fruits confits, renforçant la gourmandise de Calda sans ajouter de sucre. Cultivée en indoor farming en France, elle développe une forte intensité aromatique avec peu de ressources.

Service conseillé : entre 10 et 13°C mais Calda est très versatile : vous pouvez le boire frappé pour un rafraîchissement immédiat.

Dans un verre tulipe pour laisser les arômes s'exprimer au mieux.

Œil :

ambré foncé

Nez :

le safran arrive au premier nez d'une intensité frappante
A l'aération, on découvre un trio entre les arômes brûlés du caramel, le safran et un aspect agrume qui vient de la tagète.

Bouche :

La bouche est gourmande, avec un bel équilibre de rondeur et d'acidité.
Le caramel est réconfortant et vient napper la langue. On a en fin de bouche l'aromatique végétale de la tagète.



Techniques de fabrication : infusion et/ou macération des différents ingr. selon des temps et températures précis pour que chaque ingrédient révèle son potentiel et obtenir l'équilibre parfait.
 Pasteurisation pour la conservation : DDM de 2 ans
 PAS de fermentation
 PAS de désalcoolisation & PAS de raisin
 PAS de conservateurs

Les accords parfaits :

plats végétariens : légumes racines, risotto au safran, muffin au butternut, gouda

plats protéinés : canard à l'orange, plats sucrés-salés,

desserts : tarte ou clafoutis de pêches, ile flottante, desserts fruits jaunes.

Les questions à poser à vos clients :

- En choisissant du sans alcool, souhaitez-vous vous rapprocher des saveurs du vin, ou êtes-vous ouvert à une expérience totalement différente ? ➡ Si expérience différente, alors proposez Tempera.
- Savez-vous déjà ce que vous allez déguster avec cette bouteille ? ➡ Orientez vers Calda selon les mets et n'hésitez pas à recommander les plats les plus appropriés. Cette bouteille pourrait aussi être un cadeau, n'hésitez pas à recommander les mets avec lesquels elle pourrait être dégustée.

Q&A :

- **En comparaison avec le vin ?** Calda n'a rien à voir avec un champagne (désalcoolisé ou non). Les recettes Tempera ne ressemblent en rien au vin, ni dans le processus de fabrication, ni dans le profil aromatique final. Nous cherchons une complexité aromatique poussée, afin d'accompagner les plats et les moments de dégustation mais le savoir-faire est très différent de celui du vin ou champagne et nous ne cherchons pas à nous en approcher. Tempera vient en complément au vin, pas en remplacement.
- **Justifier le prix :** La recette a demandé de nombreux mois de travail pour atteindre cet équilibre. Le chef Mauro Colagrosso a apporté son expérience et son savoir à cette réalisation. De plus, la complexité de Calda réside dans la sélection de ses ingrédients premium, sélectionnés avec soin mais aussi dans le procédé de fabrication qui demande un savoir-faire précis pour respecter les températures et les temps de travail de chaque ingrédient.