



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NOUVEAU : LA MARQUE JNPR COMPLÈTE SA GAMME EN LANÇANT JNPR N°3, UNE NOUVELLE CRÉATION SANS AUCUN SUCRE

JNPR, première marque française à avoir lancé une gamme de spiritueux sans alcool, dévoile sa nouveauté : JNPR n°3.

Le produit sera présenté pour la première fois sur un salon à l'occasion de Gourmet Sélection les 10 et 11 septembre prochains, sur le stand de la marque (Pavillon 5.2 stand F 115).

Sans alcool & sans sucre, JNPR n°3 est fabriqué en Corrèze et distillé dans un **alambic traditionnel** en cuivre.

JNPR n° 3 est le résultat d'un travail de recherche entamé il y a un an avec Flavio Angiolillo.



LE BOTANIQUE

VERVEINE & BAIES DE GENIÈVRE

JNPR n°3, c'est l'accord parfait entre de **beaux arômes de verveine et une pointe de baies de genièvre**.

Plébiscitée pour son agréable **parfum citronné**, la feuille de verveine permet de retrouver ce goût très frais. Certains y décèleront même de légères notes mentholées voire de mandarine. Le tout, sans alcool mais aussi (et surtout) sans aucun sucre.



Ce que j'apprécie avec JNPR n°3, c'est qu'on soit allés là où on ne nous attendait pas, qu'on ait réussi grâce à Flavio Angiolillo à challenger notre créativité pour sortir des sentiers battus.

*Valérie de Sutter
fondatrice de JNPR*



La recette de JNPR n°3, tout comme toutes les recettes des autres produits de la marque, a été développée par Flavio Angiolillo.

Mixologue reconnu comme l'un des meilleurs bartenders du monde, Flavio est notamment propriétaire du speakeasy *1930 Cocktail Bar*, classé 35ème dans le prestigieux classement du *World's 50 Best Bars*.



Cette nouveauté botanique sans alcool et surtout sans aucun sucre est parfaite pour se rafraîchir cet été.

JNPR N°3 se déguste frais, allongé de tonic ou en cocktail (gazeux, ou non). Il est idéal pour réaliser facilement le cocktail phare de la marque "Ceci n'est pas un Gin tonic", ou laissez libre court à sa créativité.

Voici 3 propositions de recettes avec JNPR n°3 :

CECI N'EST PAS UN GIN TONIC



- 45ml de JNPR n°3
- 100ml de tonic (avec ou sans sucre)
- Un zeste de citron pour décorer

SOUS LES TROPIQUES



- 40ml de JNPR n°3
- 5ml de BTTR n°1
- 10ml de sirop à la vanille
- 100ml de jus de pamplemousse

40°C AU SOLEIL



- 40ml de JNPR n°3
- 10ml de JNPR n°1
- 10ml de sirop de sauge
- 20ml de jus de citron vert
- 30ml de Ginger Beer

JNPR, LA PREMIÈRE MARQUE FRANÇAISE À AVOIR DÉVELOPPÉ UNE GAMME DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL

Le nom JNPR vient de la baie de genièvre en anglais ("Juniper berries"), l'qui est l'ingrédient caractéristique du Gin, mais aussi l'ingrédient principal de la marque, qui a été replanté au siège de la société, en Normandie. À date, 500 pieds ont été replantés.

La gamme JNPR est caractérisée par 4 éléments : un ingrédient phare (la baie de genièvre), 0,0% alcool (aucun résidu), aucun sucre, et une fabrication française.



LES PRINCIPAUX CHIFFRES QUI ILLUSTRONT LA CROISSANCE DU SANS ALCOOL

+266%

C'est la croissance à date du chiffre d'affaires de JNPR tous canaux confondus depuis le début de l'année, en comparaison avec 2022.

10 MAs

Le segment du "no and low" a dépassé les prévisions, et a déjà atteint 10 milliards d'euros en valeur selon la toute dernière étude ISWR publiée en décembre 2022, analyse qui porte sur les 10 principaux marchés au niveau mondial dont la France (1).

+8%

C'est le taux de croissance moyen annuel de ce segment estimé pour la période 2021 / 2025, alors que pour les spiritueux classiques le taux est estimé à +0,7% (1).

27%

En 2021, 27% des Français indiquaient consommer des boissons sans alcool ou faiblement alcoolisées (2).



CONTACT PRESSE : VALERIE DE SUTTER
VALERIE.DE.SUTTER@JNPRSPIRITS.COM
06 10 86 73 86

(1) <https://www.theiwsr.com/no-and-low-alcohol-in-key-global-markets-reaches-almost-us10-billion-in-value/>

(2) <https://fr.mintel.com/blog/boissons/les-opportunités-et-les-difficultés-pour-les-marques-de-boissons-avec-peu-ou-sans-alcool>