Nappezest



LIQUEURS ARTISANALES · GIVRINS · SUISSE



Trois recettes, une même main.

DOSSIER DE PRÉSENTATION

Vente interdite aux moins de 18 ans. À consommer avec modération.



LE RITUEL

Bien frais, dans un petit verre.

Sortez la bouteille du congélateur au dernier moment. Versez, partagez : en fin de repas, à l'apéritif ou pour les longues tablées.

NOTRE HISTOIRE

Des liqueurs d'ici, des produits d'exception.

Nappezest est une maison suisse, fièrement installée dans le village de Givrins, où nous créons des liqueurs artisanales à partir de produits d'exception. Depuis 2023, chaque bouteille y est élaborée et remplie, au pied du Jura, dans la région de Nyon.

Maison artisanale à taille humaine, Nappezest façonne chaque bouteille à la main. Notre production, limitée à quelques bouteilles par mois, privilégie le soin, la précision et le caractère de chaque création.

2023
Année de fondation

3
Recettes

50 cl
Format de nos bouteilles

Vente interdite aux moins de 18 ans. À consommer avec modération.

À L'ATELIER DE GIVRINS

Du zeste à la bouteille



1

Le choix des fruits

Tout commence par des citrons cultivés dans les jardins ensoleillés d'Italie et par des gousses de vanille de Tahiti. Nous sélectionnons nos matières premières avec soin : c'est d'elles que vient tout le parfum.



2

Le temps du zeste

On ne garde que le zeste, là où vit l'arôme. Il infuse lentement dans un éthanol 100 % suisse, jusqu'à lui confier sa couleur et sa fraîcheur.



3

L'assemblage

Un sucre 100 % suisse vient adoucir et équilibrer la recette. Tout est assemblé à Givrins, au pied du Jura : c'est ce qui rend Nappezest résolument d'ici.



4

La mise en bouteille

Chaque bouteille est remplie et capsulée à Givrins, en petites séries suivies de près. Puis vient l'étiquette.



5

Jusqu'à votre table

Une fois prêtes, nos bouteilles quittent Givrins pour les caves et épiceries fines de la région de Nyon et de La Côte, pour les restaurants et les bars qui aiment les produits d'ici.

NOTRE RECETTE ORIGINALE

Limoncello artisanal

50 cl · 27,5 % vol.



Le zeste de citrons cultivés dans les jardins ensoleillés de Sicile, infusé dans un éthanol 100 % suisse, puis adouci d'un sucre 100 % suisse. Vif, rond, délicatement amer : la fraîcheur du citron, sans artifice.

INGRÉDIENTS

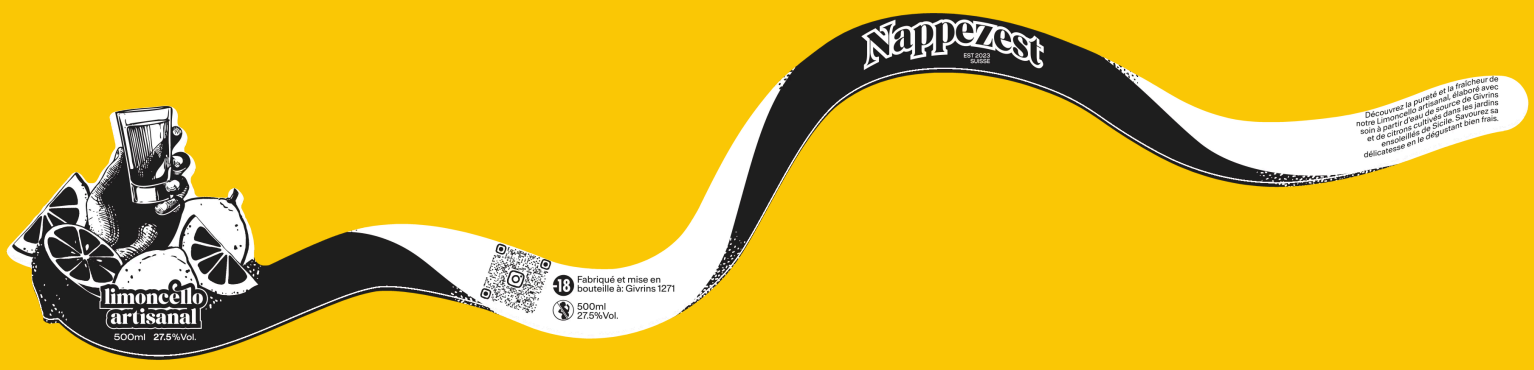
Citrons de Sicile, éthanol 100 % suisse, sucre 100 % suisse, glucose

SERVICE

À déguster bien frais !

TARIF PROFESSIONNEL

25 CHF la bouteille de 50 cl



NOTRE SECONDE RECETTE

Limoncello Vanille de Tahiti

50 cl · 27,5 % vol.



La même base de citrons de Sicile, adoucie par des gousses de vanille de Tahiti. Une fraîcheur intense, plus ronde et plus gourmande, qui prolonge le repas.

INGRÉDIENTS

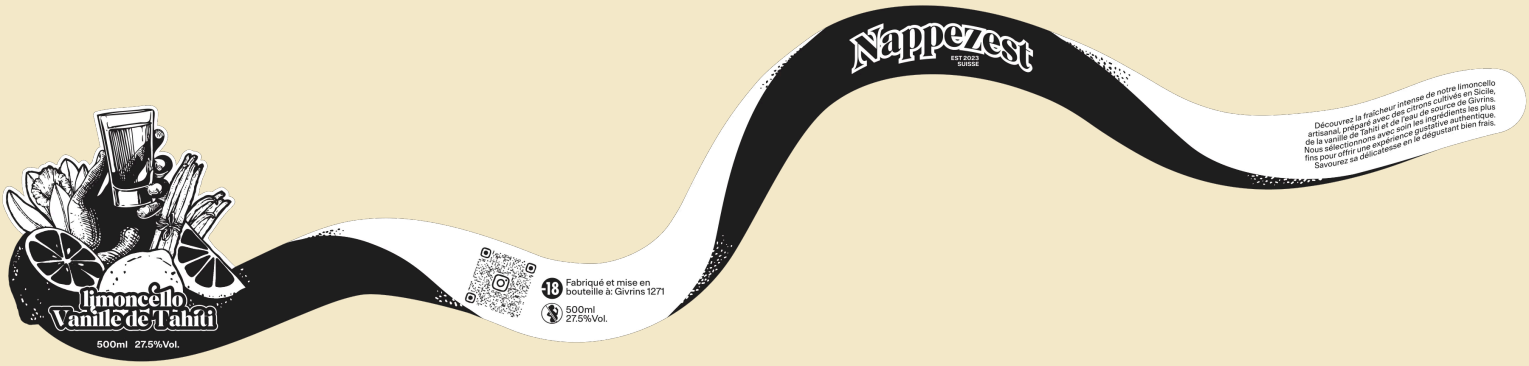
Citrons de Sicile, vanille de Tahiti, éthanol 100 % suisse, sucre 100 % suisse, glucose

SERVICE

À déguster bien frais !

TARIF PROFESSIONNEL

25 CHF la bouteille de 50 cl



NOTRE NOUVELLE RECETTE

Liqueur figue, cannelle & clou de girofle

50 cl · 30 % vol.



La figue vaudoise, mariée à la douceur aromatique de la cannelle de Ceylan et aux notes intenses du clou de girofle de Madagascar. Une rencontre harmonieuse entre terroir suisse et épices d'exception, pour une liqueur riche et chaleureuse.

INGRÉDIENTS

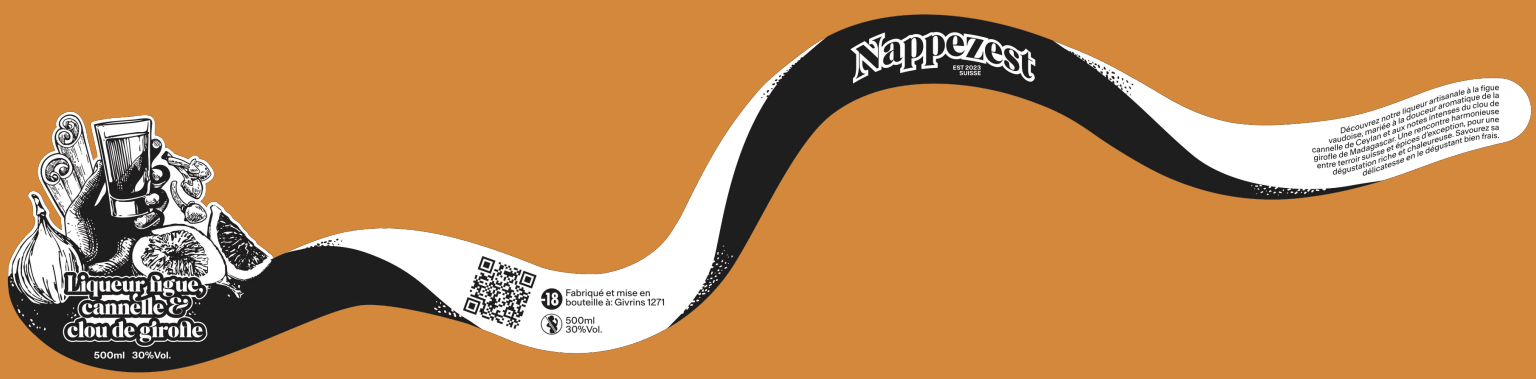
Figue vaudoise, cannelle de Ceylan, clou de girofle de Madagascar, éthanol 100 % suisse, sucre 100 % suisse, glucose

SERVICE

À déguster bien frais !

TARIF PROFESSIONNEL

25 CHF la bouteille de 50 cl



Vente interdite aux moins de 18 ans. À consommer avec modération.



NOS INGRÉDIENTS

Origine de nos matières premières.

1 Éthanol — SUISSE

Nous sommes fiers de travailler avec de l'éthanol 100 % suisse, provenant directement de la mélasse de betteraves à sucre cultivées en Suisse. Il s'agit de l'éthanol CH11, fabriqué par Alcosuisse.

2 Citron — SICILE, ITALIE

Nous choisissons des citrons bio issus de Sicile, au sud de l'Italie. Leur goût unique et leur qualité exceptionnelle apportent à nos liqueurs une fraîcheur et une richesse de saveurs incomparables.

3 Vanille de Tahiti — TAHITI, POLYNÉSIE FRANÇAISE

La vanille de Tahiti se distingue par sa gousse charnue et brillante, d'un brun profond aux reflets bordeaux. Son bouquet aromatique unique dévoile des notes florales délicates, avec des accents d'anis, de fruits confits et une touche de prune qui évoque un parfum envoûtant.

4 Sucre — SUISSE

Dans le processus de fabrication de nos liqueurs, nous ajoutons du sucre en poudre provenant exclusivement de plantations de betteraves suisses, ainsi que du glucose, pour conférer à nos produits une texture soyeuse et une douceur parfaitement équilibrée.

5 Figue vaudoise — CANTON DE VAUD

Cultivées au cœur du canton de Vaud, nos figues se distinguent par leur chair généreuse et leur douceur naturelle. Gorgées de soleil, elles dévoilent des notes miellées et fruitées, apportant à nos liqueurs une rondeur délicate et une richesse aromatique authentique. Un véritable hommage à notre terroir.

6 Cannelle de Ceylan — SRI LANKA

Originaire du Sri Lanka, anciennement appelé Ceylan, cette cannelle est réputée pour sa finesse et son parfum délicat. Contrairement aux cannelles plus puissantes, elle révèle des notes douces, boisées et légèrement sucrées, accompagnées d'une subtile touche florale. Elle apporte à nos créations une chaleur élégante et une profondeur aromatique raffinée.

7 Clou de girofle — MADAGASCAR

Cultivés sur les terres tropicales de Madagascar, nos clous de girofle se distinguent par leur intensité aromatique et leur caractère chaleureux. Leurs parfums puissants dévoilent des notes épicées, boisées et légèrement poivrées, offrant à nos liqueurs une profondeur singulière.

« Découvrez la pureté et la fraîcheur de nos liqueurs artisanales. Savourez leur délicatesse en les dégustant bien frais. »

TARIF PROFESSIONNEL

Proposez Nappezest à vos clients.

Cave, épicerie, restaurant, bar ou hôtel : vous commandez en direct à la maison, sans intermédiaire.



25 CHF
la bouteille de 50 cl,
pour nos trois recettes

10 + 1
OFFRE DE LANCEMENT
10 bouteilles achetées
= 1 bouteille offerte
soit 250 CHF les 11

RECETTE	FORMAT	DEGRÉ	PRIX PRO
Limoncello artisanal	50 cl	27,5 % vol.	**25 CHF**
Limoncello Vanille de Tahiti	50 cl	27,5 % vol.	**25 CHF**
Liqueur figue, cannelle & clou de girofle	50 cl	30 % vol.	**25 CHF**

COMMENT DEVENIR PARTENAIRE

1 **Écrivez-nous**
Présentez-nous votre établissement, par e-mail ou sur notre site.

2 **Goûtez**
Nous convenons d'un moment pour vous faire déguster nos liqueurs.

3 **Accueillez Nappezest**
Ensemble, nous fixons les quantités et le rythme qui vous conviennent.

Parlons de votre établissement.

ÉCRIRE
contact@nappezest.ch

SUR INSTAGRAM
@nappezest

DÉCOUVRIR
nappezest.ch

ATELIER
Givrins 1271 · Vaud · Suisse

Présenté par

Devenir partenaire :
scannez pour nous écrire

Vente interdite aux moins de 18 ans. À consommer avec modération.