

Histoire R bouteille Pêche-Abricot :

Fort d'un savoir-faire en thés & infusions depuis 1997, La Route des Comptoirs a décidé de se lancer un nouveau défi en proposant des infusions de rooïbos glacés en bouteille.

Pour la conception de la recette en gamme liquide, l'équipe de La Route des Comptoirs s'est bien sûr appuyée sur leur savoir-faire et notamment sur une de leur création maison en vrac : la tisane ABRICOT A LA PÊCHE. L'alliance des saveurs de ces 2 fruits se marient très bien ensemble et amènent de la gourmandise. Pour restituer ces tonalités aromatiques avec justesse, La Route des Comptoirs incorpore dans sa recette exclusivement des ingrédients naturels comme des zestes de fruits ou des fruits déshydratés. Pour rehausser leurs saveurs, il y ajoutent des arômes naturels bio de fruits en se limitant à un seuil de 5% maximum pour ne pas dénaturer le produit et permettre d'offrir une boisson qui restitue vraiment des saveurs naturelles.

Le challenge était pour La Route des Comptoirs de transposer leur savoir-faire en produits secs et de l'adapter à une gamme liquide. Pour cela, La Route des Comptoirs s'est basée sur les mêmes exigences qualité de sourcing ingrédients en utilisant les mêmes fruits, les mêmes arômes... Pour le rooïbos, ils ont sélectionné un rooïbos biologique, issu d'une coopérative équitable d'Afrique du Sud qu'ils utilisent habituellement dans leur recette vrac.

Ce rooïbos a été retenu car il offre de belles qualités organoleptiques et est acheté à prix juste sans négociation auprès de la coopérative équitable. Une prime de développement est également allouée pour permettre à la coopérative d'investir dans le développement d'infrastructures améliorant le quotidien de la vie de leurs travailleurs. Ce sont pour ces choix que La Route des Comptoirs a sélectionné ce rooïbos.

La première étape a été de décliner la base de leur tisane Abricot à la pêche sur ce rooïbos. Un travail long et minutieux réalisé en partenariat entre notre service R&D et l'expertise d'un ingénieur agronome spécialisé dans l'embouteillage.

Après de nombreux tests, la recette liquide a quelque peu évoluée comparée à l'initiale en sec. Les zestes de fruits ont été retirés car le procédé d'infusion n'étant pas le même, ils apportaient de l'amertume. Ces réajustements minutieux leur ont permis de réaliser une boisson gourmande et la plus naturelle qui soit. Le rooïbos Abricot-Pêche ne contient aucun sucre mais une très faible dose de stévia dans son mélange pour sublimer ses saveurs naturelles. La Route des Comptoirs a également mis un point d'honneur à utiliser aucun conservateur.

L'innovation des boissons de La Route des Comptoirs repose sur son procédé d'infusion 100% à froid qui permet de garantir des saveurs authentiques et sans amertume avec une conservation hors froid sur une durée de 24 mois.

En novembre dernier, le Rooïbos Glacé Pêche-Abricot a reçu la distinction Meilleur Produit Bio 2023 auprès d'un panel d'environ 100 consommateurs.

Histoire Tisane Escapade Exotique :

Comment est née la recette :

Depuis 1997, La Route des Comptoirs, créateurs de thés et d'infusions imagine et met au point au sein de son laboratoire des assemblages exclusivement bio. Aujourd'hui, leur gamme offre la possibilité de découvrir des mélanges à base de thés verts, blancs, noirs mais également des assemblages sans théine à partir de rooïbos ou encore des tisanes.

La création de la tisane Escapade Exotique est née d'une envie commune de La Route des Comptoirs et de ses consommateurs de pouvoir déguster une nouvelle gamme de thés et d'infusions aux saveurs gourmandes et originales. Dans ce mélange, ils ont mis à l'honneur les notes fruitées de l'ananas et de la framboise soulignées par les saveurs de la fève tonka. Les notes de cette dernière sont très intenses et rappellent à la fois une saveur proche de la vanille et de l'amande mais est encore peu connue du grand public. Elle est d'ailleurs utilisée dans certains desserts de grands chefs pâtisseries. C'est un ingrédient précieux car rare et qu'il faut apprendre à travailler. Cela a d'ailleurs été un défi qu'à relever le service R&D en imaginant ce mélange au sein de leur laboratoire. L'enjeu était de l'utiliser avec parcimonie pour trouver le juste équilibre et ne pas enterrer les autres saveurs de ce mélange. La technicité se joue sur la justesse des proportions.

Pour la sélection de leurs ingrédients, ils travaillent uniquement avec des morceaux de fruits déshydratés bio ainsi que des arômes naturels bio issus du fruits pour restituer le goût originel.

Le choix des matériaux :

Tout comme l'importance de ses origines et de la qualité de ses ingrédients, La Route des Comptoirs utilise pour leurs conditionnements de ses produits que des emballages écoresponsables. La tisane est proposée en sachet vrac papier, issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. Il ne comporte ni aluminium, ni colle. Pour les encres, elles ne contiennent ni phtalate, ni bisphénol, ni OGM et hydrocarbure pour préserver un maximum les richesses de demain. Ces critères font partis de l'essence même de La Route des Comptoirs.