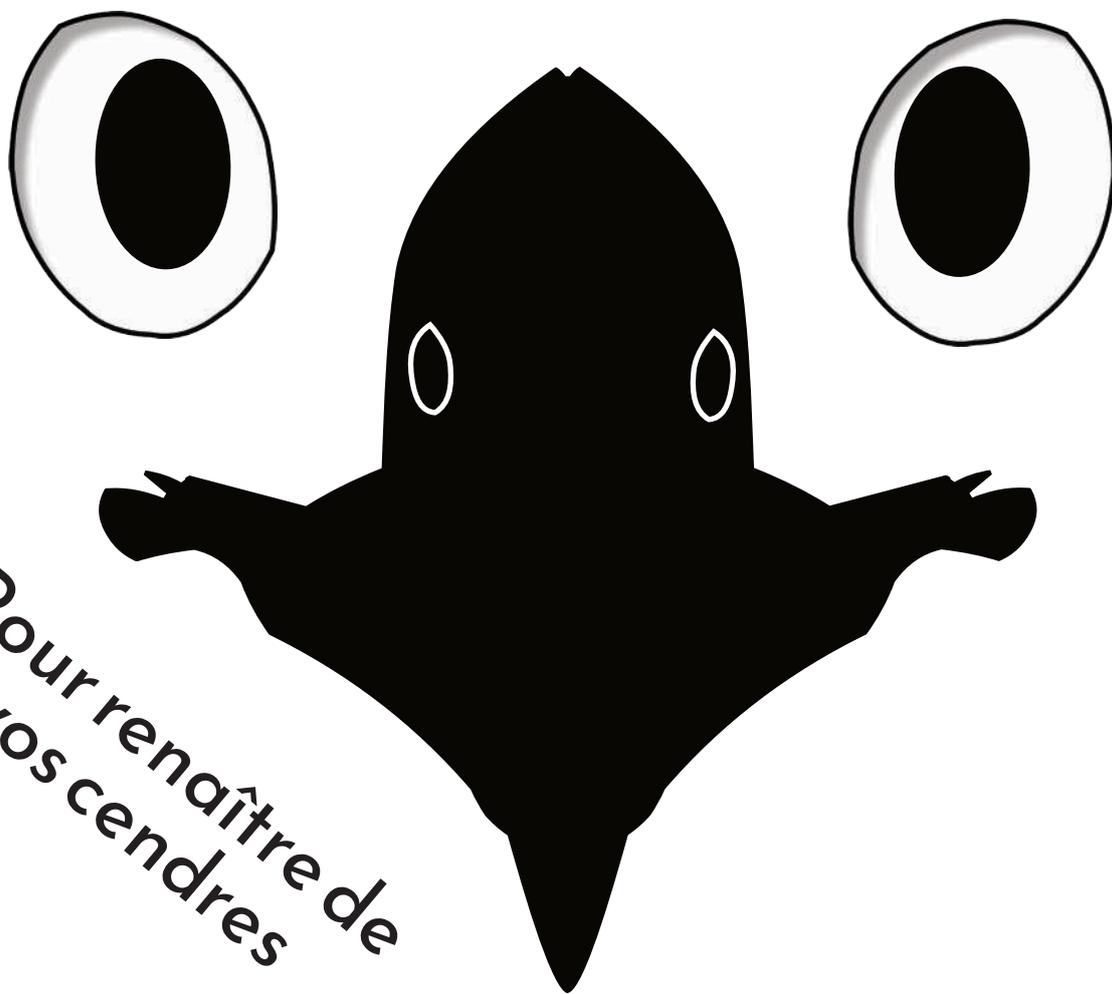


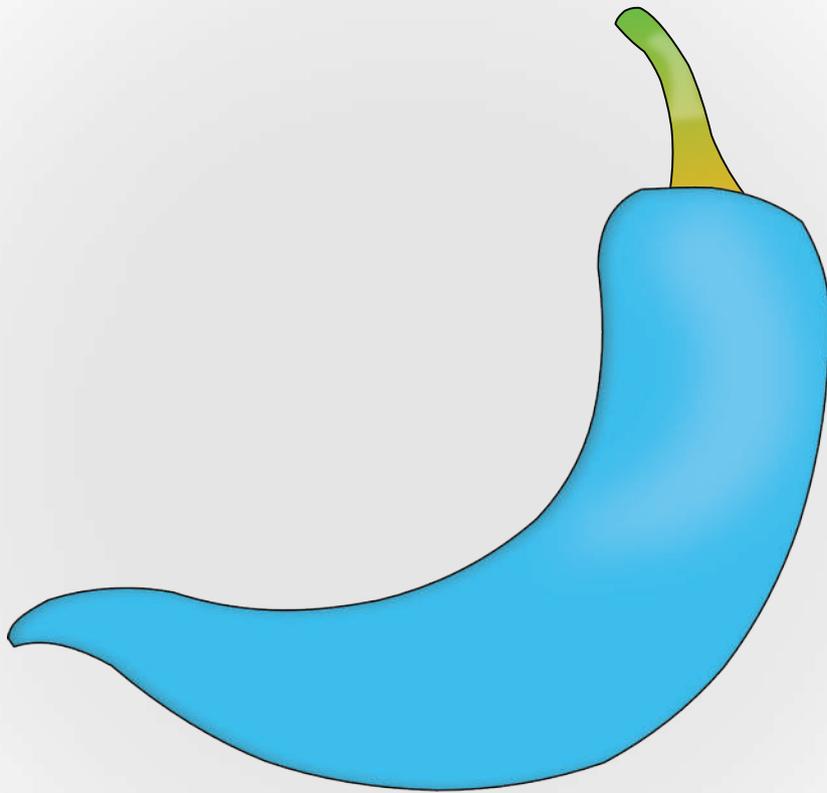
5 Fruits & Légumes par jour  
Delage Tony

**PHOMIX**

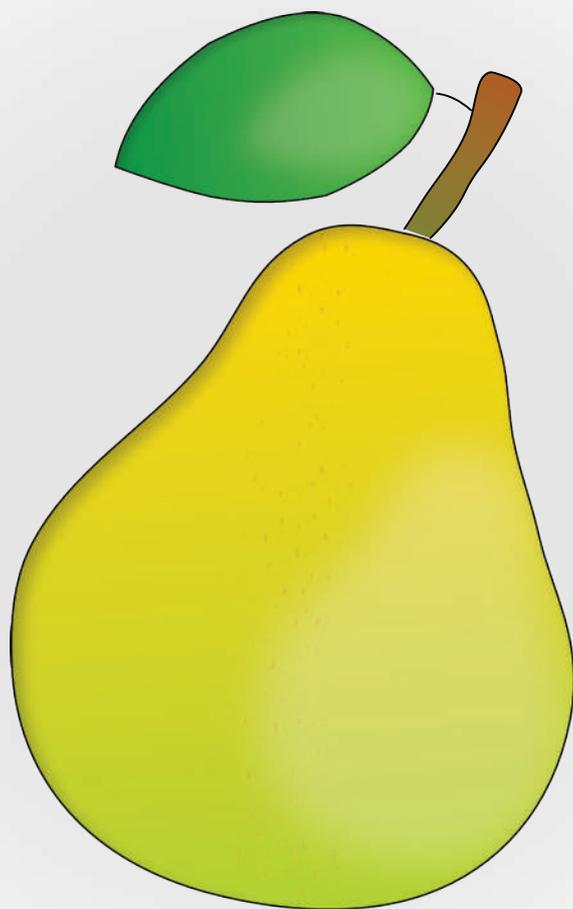


Pour renaître de  
vos cendres

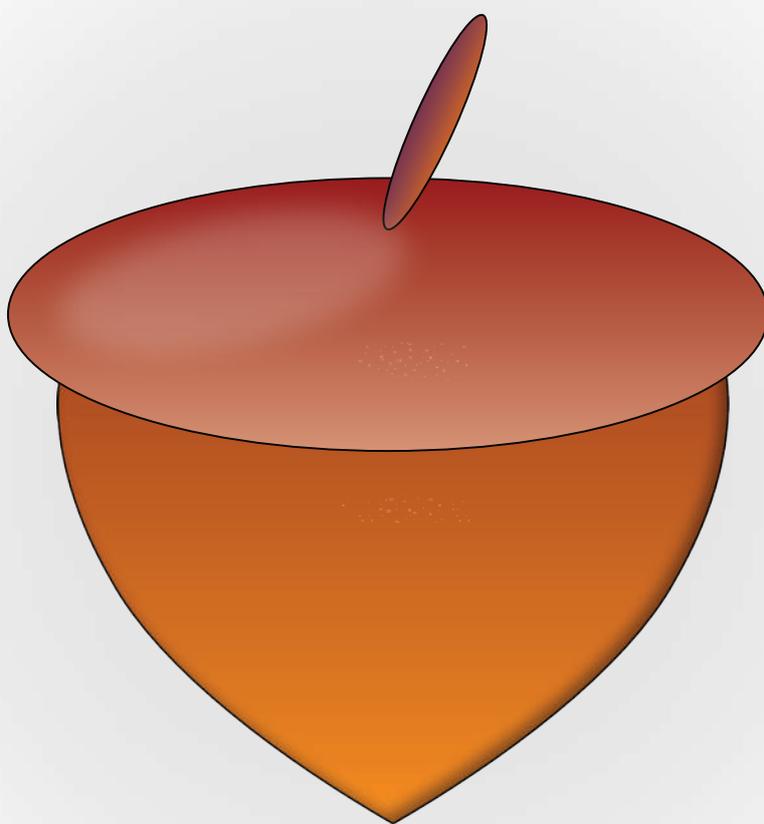
Piment bleu  
des Caraïbes



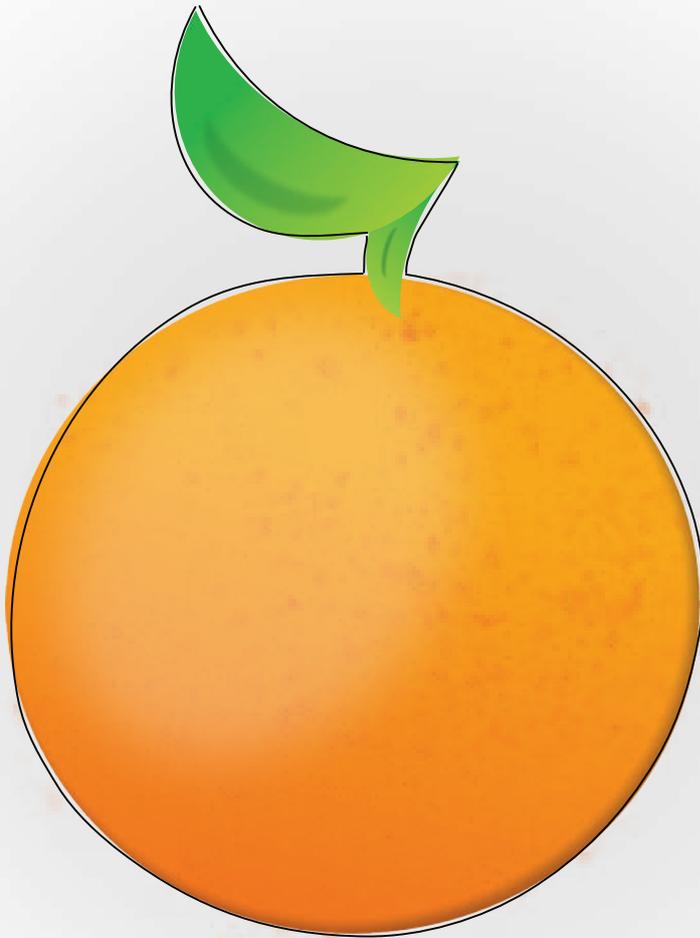
Poire des Ardennes



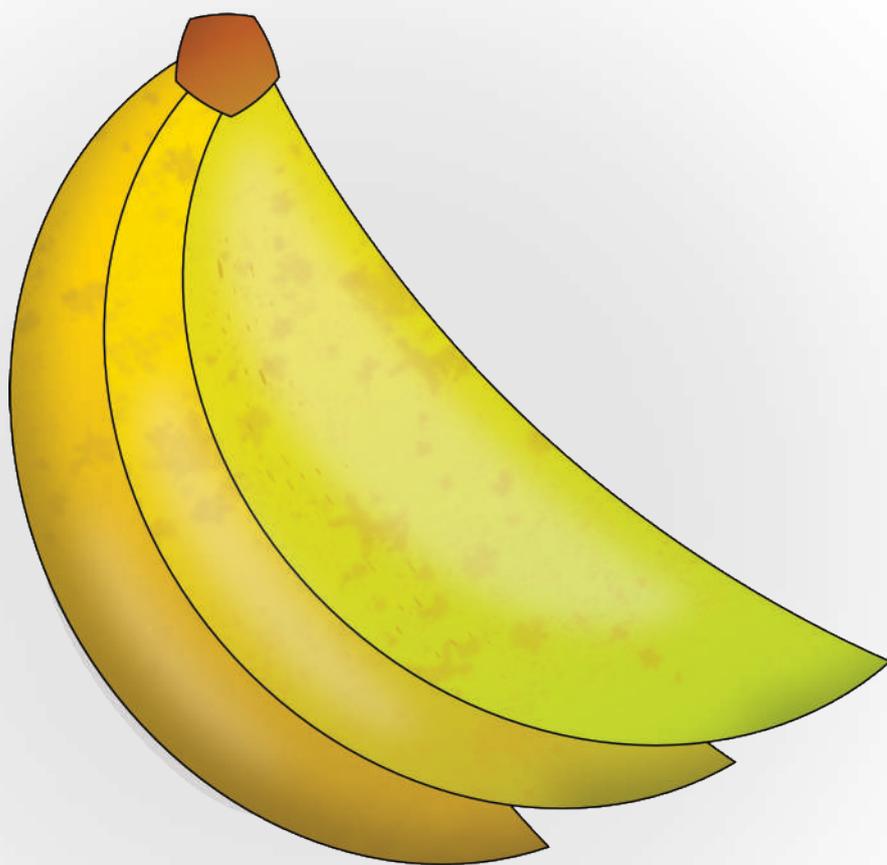
# Gland de Sicile



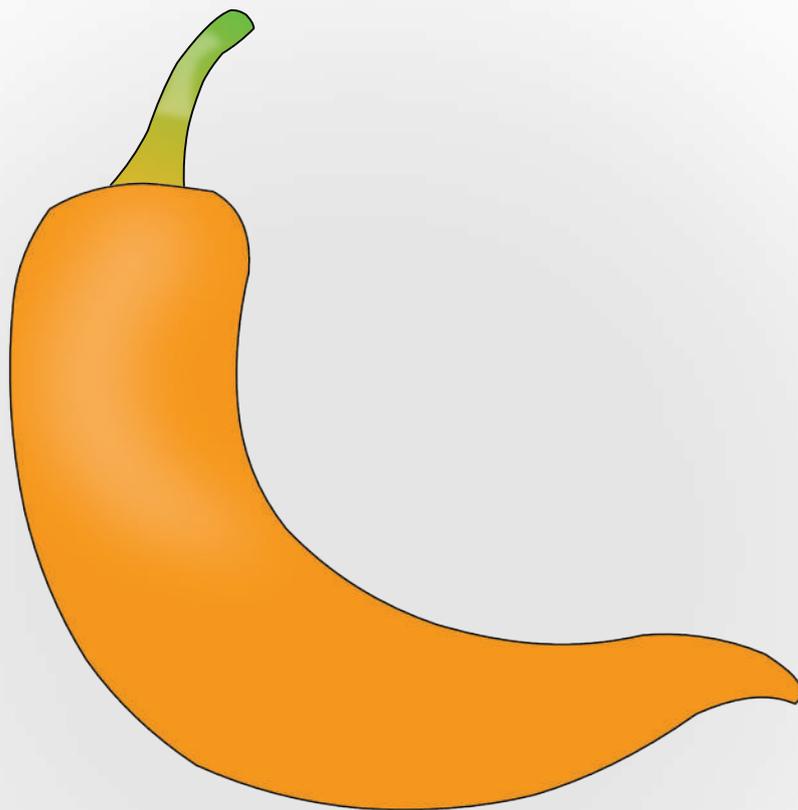
Orange de Madagascar



Banane de Mayotte



Piment doré de  
l'Himalaya



# Étiquettes



330mL

DECLARATION NUTRITIONNELLE		
POUR :	100 ml	330 ml (%) <sup>*</sup>
Energie :	180kJ/ 42kcal	594kJ/ 139kcal (7%)
Matières grasses :	0g	0g (0%)
dont acides gras saturés :	0g	0g (0%)
Glucides :	10.6g	35g (13%)
dont sucres :	10.6g	35g (13%)
Protéines :	0g	0g (0%)
Sel :	0g	0g (0%)

<sup>\*</sup>Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).

Boisson rafraîchissante aux extraits végétaux.  
 Ingrédients: eau gazeifiée; sucre; colorant: E150d;  
 acidifiant: acide phosphorique; arômes naturels  
 dont caleine. A consommer de préférence avant le :  
 voir bouchon ou bouteille. Conserver à l'abri du  
 soleil dans un endroit frais, sec et sans odeur. EMB:  
 Phnix European Partners France, 9 chemin de  
 Bretagne, CS 80050, 92784 Issy-les-Moulineaux.  
 Cedex 9. Conditionné avec l'autorisation de  
 The Phnix Company.



330mL

DECLARATION NUTRITIONNELLE		
POUR :	100 ml	330 ml (%) <sup>*</sup>
Energie :	180kJ/ 42kcal	594kJ/ 139kcal (7%)
Matières grasses :	0g	0g (0%)
dont acides gras saturés :	0g	0g (0%)
Glucides :	10.6g	35g (13%)
dont sucres :	10.6g	35g (13%)
Protéines :	0g	0g (0%)
Sel :	0g	0g (0%)

<sup>\*</sup>Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).

Boisson rafraîchissante aux extraits végétaux.  
 Ingrédients: eau gazeifiée; sucre; colorant: E150d;  
 acidifiant: acide phosphorique; arômes naturels  
 dont caleine. A consommer de préférence avant le :  
 voir bouchon ou bouteille. Conserver à l'abri du  
 soleil dans un endroit frais, sec et sans odeur. EMB:  
 Phnix European Partners France, 9 chemin de  
 Bretagne, CS 80050, 92784 Issy-les-Moulineaux.  
 Cedex 9. Conditionné avec l'autorisation de  
 The Phnix Company.

# RECETTE POUR MÈME

## BLUE

### Ingrédients (pour une canette de 500 mL)

Piment bleu des Caraïbes : 0,5 g (ajuster selon le niveau de piquant souhaité)  
Purée de poire : 100 mL  
Purée de banane : 50 mL  
Jus d'orange frais : 200 mL  
Eau minérale : 150 mL  
Sucre de canne (facultatif) : 10 g (ajuster selon le goût)

### Instructions

#### Préparation du piment bleu des Caraïbes :

Nettoyez soigneusement le piment.  
Retirez les graines et la membrane intérieure pour diminuer l'intensité du piquant.  
Mixez le piment avec un peu d'eau minérale pour obtenir une pâte lisse.

#### Préparation de la purée de poire :

Pelez et épépinez les poires.  
Mixez les poires jusqu'à obtenir une purée lisse.

#### Préparation de la purée de banane :

Pelez les bananes et mixez-les jusqu'à obtenir une purée lisse.

#### Mélange :

Dans un grand récipient, mélangez la purée de poire, la purée de banane et le jus d'orange.  
Ajoutez la pâte de piment bleu en quantité ajustée pour obtenir un goût légèrement piquant (0,5 g est une bonne base).  
Ajoutez l'eau minérale et mélangez bien.  
Goûtez et ajoutez du sucre de canne si nécessaire pour équilibrer les saveurs.

#### Filtrage :

Filtrez le mélange pour enlever les morceaux solides éventuels et obtenir une texture lisse.

#### Mise en canette :

Versez le mélange filtré dans une canette de 500 mL.  
Fermez hermétiquement et réfrigérez avant de servir.

## GOLD

### Ingrédients (pour une canette de 500 mL)

Piment bleu des Caraïbes : 0,5 g (ajuster selon le niveau de piquant souhaité)  
Purée de poire : 100 mL  
Purée de banane : 50 mL  
Jus d'orange frais : 200 mL  
Eau minérale : 150 mL  
Sucre de canne (facultatif) : 10 g (ajuster selon le goût)

### Instructions

#### Préparation du piment bleu des Caraïbes :

Nettoyez soigneusement le piment.  
Retirez les graines et la membrane intérieure pour diminuer l'intensité du piquant.  
Mixez le piment avec un peu d'eau minérale pour obtenir une pâte lisse.

#### Préparation de la purée de poire :

Pelez et épépinez les poires.  
Mixez les poires jusqu'à obtenir une purée lisse.

#### Préparation de la purée de banane :

Pelez les bananes et mixez-les jusqu'à obtenir une purée lisse.

#### Mélange :

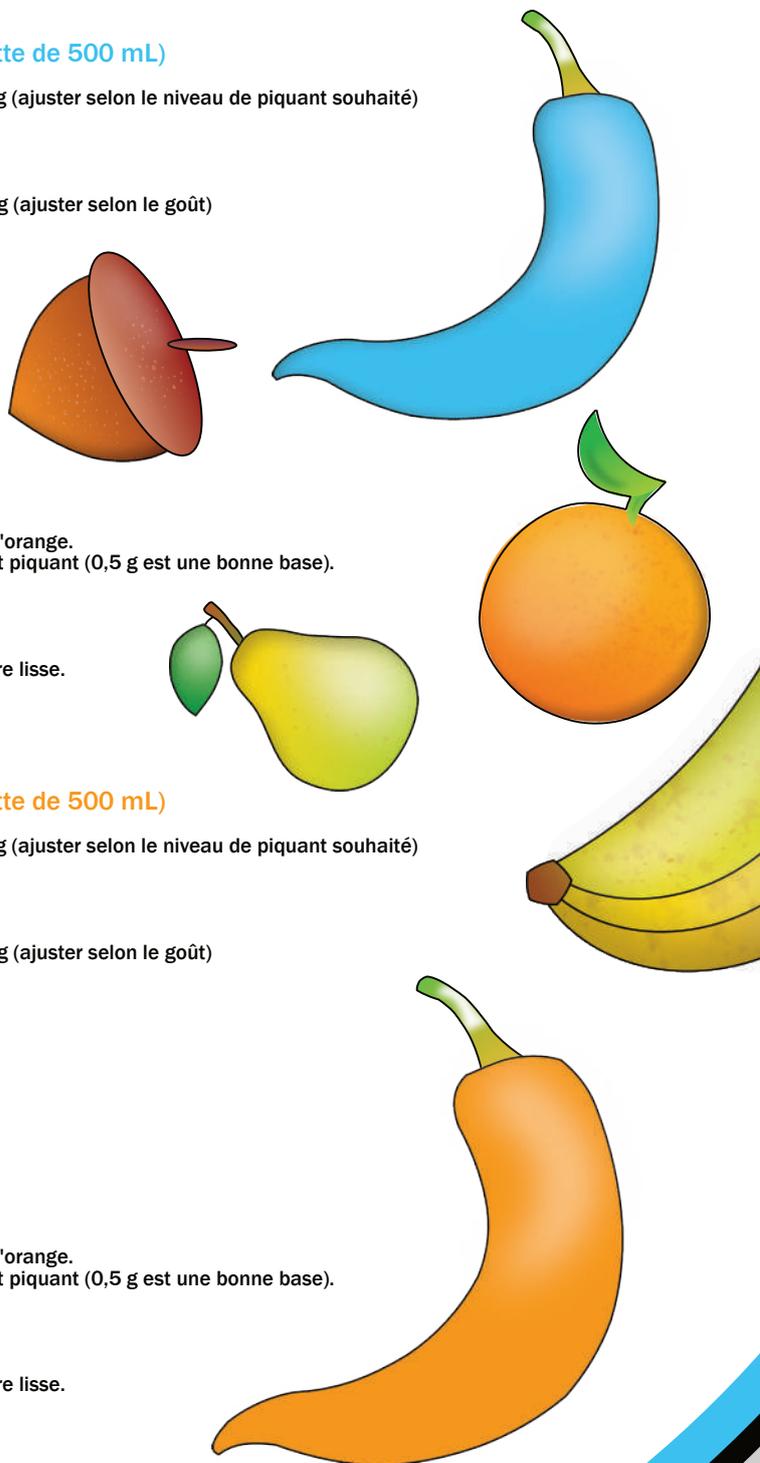
Dans un grand récipient, mélangez la purée de poire, la purée de banane et le jus d'orange.  
Ajoutez la pâte de piment bleu en quantité ajustée pour obtenir un goût légèrement piquant (0,5 g est une bonne base).  
Ajoutez l'eau minérale et mélangez bien.  
Goûtez et ajoutez du sucre de canne si nécessaire pour équilibrer les saveurs.

#### Filtrage :

Filtrez le mélange pour enlever les morceaux solides éventuels et obtenir une texture lisse.

#### Mise en canette :

Versez le mélange filtré dans une canette de 500 mL.  
Fermez hermétiquement et réfrigérez avant de servir.



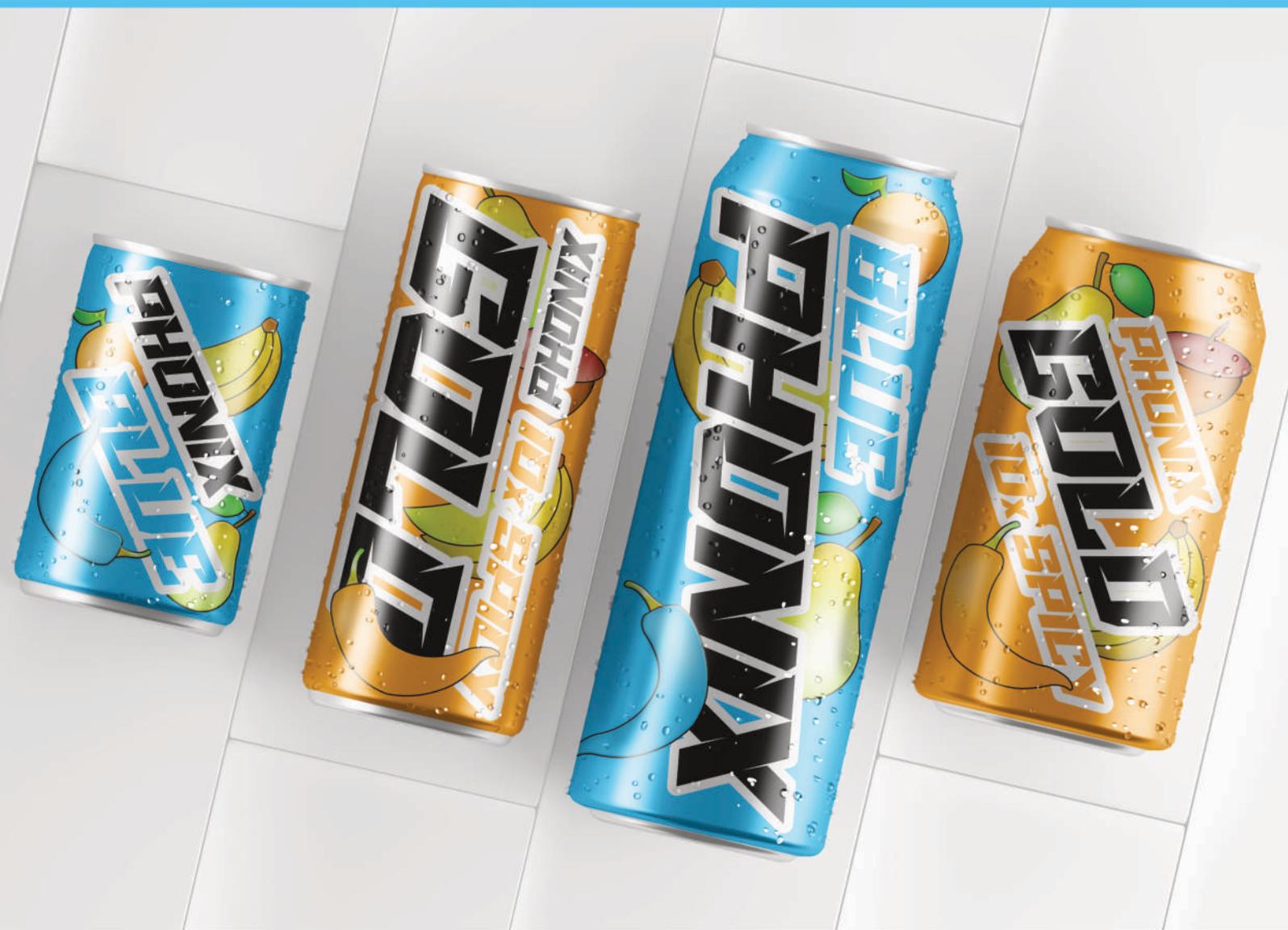
Gabarie des canettes  
Pour la production



# Mockup des canettes



# Mockup des canettes



# Maquette du site sur mobile



# Maquette du site sur ordinateur

[Acheter](#)

[Accueil](#)

[Contact](#)

**PHONIX**



Disponible dans tous  
les grand supermarché



**BLUE**

Pour un boost d'énergie!

10x plus piquante!

**GOLD**

Pour renaître de vos cendres



Mise en vente  
De Merch

