

NONA[®]

NO ALCOHOL[®]
NO COMPROMISES



PREMIUM
NON-ALCOHOLIC
SPIRITS

Charlotte, fondatrice de NONA, a mis au point 3 spiritueux premium sans alcool après ses études de bio-ingénieure, afin de savourer des cocktails sans alcool, sans compromis.

Le premier gin belge sans alcool, le premier spritz sans alcool au monde, et maintenant le premier spiritueux sans alcool à base de gingembre. Ces spiritueux primés sont l'aboutissement d'un processus de distillation complexe et innovant.

Pour développer pleinement la palette gustative des spiritueux, Charlotte a sollicité l'aide de chefs & de sommeliers renommés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

NONA est servi dans des restaurants étoilés tels que The Jane & Boury.

*Santé,
Charlotte*



“GOÛT FRAIS, TRÈS BIEN ÉQUILIBRÉ AVEC UNE BELLE TOUCHE SÈCHE ET UN ARRIÈRE-GOÛT AMER, TOP !”

Tijs Coessens, sommelier de l'année, à propos de NONA Spritz



“NONA GINGER OFFRE UNE PALETTE DE SAVEURS AGRÉABLES. LA PREMIÈRE SAVEUR ÉVOQUE UN ARÔME DOUX D'AGRUMES QUI SE TRANSFORME EN UNE NOTE DE GINGEMBRE. PARFAIT SI VOUS AIMEZ LE GINGEMBRE, SANS QUE LE GOÛT NE DOMINE TOUT.”

Matthias Soberon, mixologue, à propos de NONA Ginger

ÉVALUÉS PAR DES PROFESSIONNELS ET RÉCOMPENSÉS PAR DE NOMBREUSES MÉDAILLES



NONA JUNE 2021



NONA GINGER 2023



NONA SPRITZ 2022 & 2023



LE PREMIER GIN *BELGE* SANS ALCOOL



Un mélange équilibré et rafraîchissant de 9 herbes distillées.
À base de baies de genévrier, d'agrumes et avec
une touche épicée de basilic.

Le saviez-vous ?

'NONA' - neuf en latin - fait référence aux neuf botaniques
que Charlotte a utilisées dans son gin sans alcool.
'June' se réfère à 'Juniper' - anglais pour le genévrier -
le principal ingrédient du gin.

NONA JUNE & TONIC

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 5cl de Nona June,
suivi de 10cl de tonic.

Agrémentez avec du basilic
et un zeste d'orange.



*Le perfect
serve*

“ LA COMBINAISON
PARFAITE ENTRE
LE SUCRÉ ET
L'ACIDE”



NONA JUNE *COLLINS*

Remplissez un grand verre de glaçons.

Ajoutez 5cl de NONA June, 3cl de jus de citron fraîchement pressé et 2cl de sirop de sucre.

Complétez avec de l'eau pétillante et remuez délicatement.

Agrémentez avec un zeste de citron et une branche de thym.

NONA JUNE *MINONA*

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 5cl de NONA June et 5cl de jus d'orange fraîchement pressé. Complétez avec du tonic et remuez délicatement.

Agrémentez avec une tranche d'orange ou une branche de romarin.

“ LE COCKTAIL
PARFAIT POUR
CHAQUE BRUNCH”



LE PREMIER *SPRITZ* *SANS ALCOOL* AU MONDE



Un mélange parfaitement équilibré de 27 herbes distillées.
À base de zeste d'orange et d'orange sanguine,
avec une touche subtile de racine de gentiane amère.

Le saviez-vous ?

La racine de gentiane est bonne pour la santé et constitue
depuis longtemps une plante médicinale polyvalente !
Tout le monde y gagne !

NONA SPRITZ & TONIC

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 5cl de NONA Spritz,
suivi de 10cl de tonic.

Agrémentez avec une tranche d'orange.

*Le perfect
serve*
→





“DÉLICIEUX ET
RAFRAÎCHISSANT”

NONA SPRITZ *COOLER*

Remplissez un grand verre de glaçons.

Ajoutez 5cl de NONA Spritz, 2cl de jus de pamplemousse, 1cl de jus de citron vert et une pincée de sel. Remuez doucement. Complétez avec 7cl de soda au pamplemousse et remuez à nouveau.

Agrémentez avec une tranche de pamplemousse et un brin de menthe.

NONA SPRITZ *STRAWBERRY SMASH*

Réduisez 2 fraises en purée et tamisez les deux fois.

Shakez les fraises égouttées avec 5cl de NONA Spritz, 2cl de jus de citron, 2cl de sirop de sucre et des glaçons. Versez le cocktail dans un verre sans glaçons.

Complétez avec du tonic et décorez d'une fraise.



LE PREMIER SPIRITUEUX SANS ALCOOL À BASE DE GINGEMBRE



Un mélange équilibré de 12 herbes distillées avec des notes d'agrumes rafraîchissantes et une fin de bouche épicée. À base de gingembre biologique, yuzu, verveine & curcuma.

Le saviez-vous ?

Le curcuma peut former une couche naturelle sur le dessus du spiritueux. Secouez la bouteille avant d'ajouter NONA Ginger à votre cocktail préféré.

NONA GINGER & TONIC

Remplissez un verre de glaçons.

Versez 5cl de NONA Ginger dans le verre, et allongez de 10cl d'Indian tonic.

Agrémentez d'un quartier de citron vert.

*Le perfect
serve*



"TOUT COMME UN VÉRITABLE
MOSCOW MULE"

NONA GINGER & PAMPLEMOUSSE ROSE

Dans un shaker, versez 4cl de NONA Ginger,
6cl de jus de pamplemousse rose,
1,5cl de sirop de miel, 1,5cl de jus de citron,
une branche de thym, et un blanc d'œuf.

Secouez pendant quelques secondes.

Ajoutez des glaçons dans le shaker
et secouez à nouveau.

Filtrez le tout avec une passoire à cocktail,
et décorez avec une branche de thym.



ENVIE DE DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES ?
WWW.NONADRINKS.COM



NONA GINGER & ANANAS

Dans un shaker rempli à moitié de glaçons,
versez 6cl de NONA Ginger, 6cl de jus d'ananas,
2cl de jus de citron vert, et 1,5cl de sirop simple.
Secouez pendant quelques secondes.

Servez dans un verre rempli de glace pilée
et ajoutez un brin de menthe.

PAS DE SHAKER ? REMUEZ LE TOUT
DÉLICATEMENT À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE.

ENJOY YOUR
NONA MOMENT



*Scannez
ce code*

A hand-drawn arrow pointing from the text towards the QR code.

HELLO@NONADRINKS.COM / @NONADRINKS
WWW.NONADRINKS.COM