

PANACEA

LA MAISON DU MIEL SOUFFLÉ®

# DOSSIER DE PRESSE

2024



# SOMMAIRE

**Notre innovation, le Miel soufflé® - page 3**

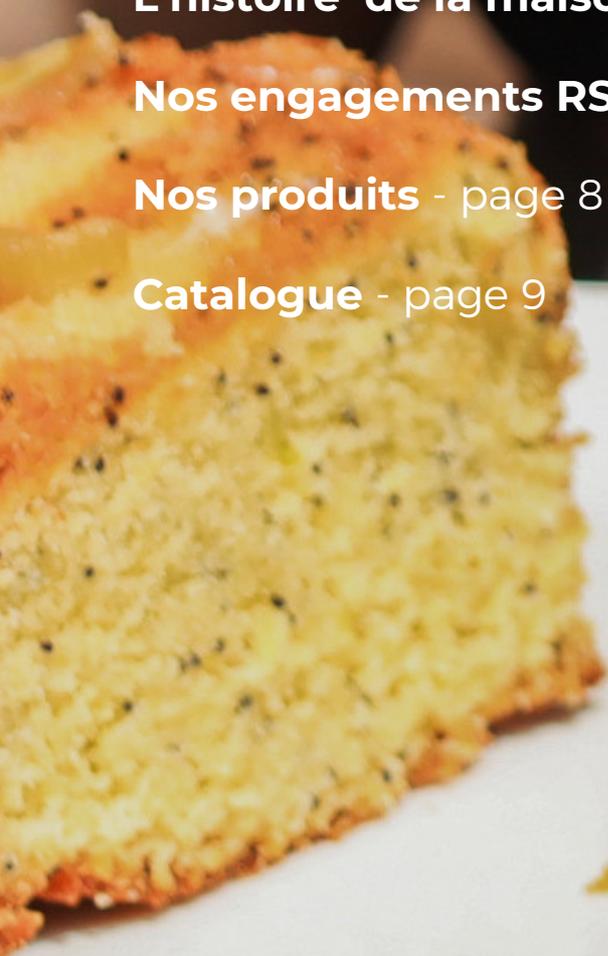
**Comment consommer le Miel soufflé® ? - page 5**

**L'histoire de la maison Panacea - page 6**

**Nos engagements RSE - page 7**

**Nos produits - page 8**

**Catalogue - page 9**



# Chez Panacea, nous avons créé le Miel soufflé®

Un nouveau produit healthy gourmet qui offre aux consommateurs un produit original et innovant. Les superfoods viennent sublimer ce **miel "pâte à tartiner"** tant par ses bienfaits que ses goûts et ses couleurs pour réinventer notre façon de consommer le miel et les superaliments.

## ALTERNATIVE AUX PÂTES À TARTINER

Le Miel soufflé® est une nouveauté inédite sur le marché food. Une qui allie le miel soufflé® à des superaliments bio. L'objectif ? Allier plaisir gourmand et santé avec un produit qui répond aux enjeux de l'alimentation de demain.

## LES SUPERFOODS

Les super-aliments (ou superfoods) sont nettement plus **concentrés en vitamines, minéraux ou encore antioxydants** que les autres aliments, **le meilleur de la nature à l'état brut**. Nous avons fait le choix de les incorporer au Miel soufflé® afin de rendre ce dernier véritablement unique.

La spiruline est même considérée comme

**"LE MEILLEUR ALIMENT POUR  
L'HUMANITÉ AU 21<sup>E</sup> SIÈCLE"**

par l'OMS.



- ✓ **Facile à tartiner**  
grâce à sa texture onctueuse  
qui ne coule pas
- ✓ **Remplace la confiture et  
les pâtes à tartiner**  
riche en gras et sucres raffinés
- ✓ **Une nouvelle façon plus ludique  
de consommer le miel**  
en sucré comme en salé
- ✓ **Un produit innovant et premium**  
que vous ne verrez pas ailleurs



# LE MIEL SOUFFLÉ

## C'EST...

# 18

## MOIS DE R&D

pour aboutir au fruit d'une synergie d'innovations, le **Miel soufflé®**, un produit à la fois healthy & gourmand.

Nous avons mis au point une nouvelle technologie avancée de brassage à basse température par un procédé de transformation artisanal sans altération de la qualité du miel.

# 23

## VARIÉTÉS

développées pour ravir les papilles de chacun. Les superfoods, fruits et épices viennent sublimer ce miel "pâte à tartiner" pour réinventer notre façon de consommer le miel et les super-aliments.

Nos produits sont  
**SANS COLORANTS, SANS ADDITIFS  
ET SANS ARÔMES AJOUTÉS!**

# Comment consommer le Miel soufflé® ?



## AU PETIT-DÉJEUNER



A tartiner sur une tartine, une crêpe, gaufre ou viennoiserie



A mélanger dans une boisson chaude, thé, café ou lait



Dans un yaourt, granola bowl, céréales ou un fromage blanc

## EN PRÉPARATION

En cuisine ou en pâtisserie pour ajouter de la valeur aux plats et desserts colorés



A l'apéritif avec un plateau de fromages durs ou crémeux



Dans vos cocktails pour sucrer et colorer naturellement les créations



DU MIEL SOUFFLÉ 100% FRANÇAIS

DES SUPERALIMENTS BIO

ET RIEN D'AUTRE

PANACEA  
MIEL SOUFFLÉ  
FRUIT DU DRAGON

MIEL ARTISANAL ET SUPERFOODS BIO  
POUR UNE COURMANDISE PLEINE DE BIENFAITS

PANACEA  
LA MAISON DU MIEL SOUFFLÉ®

# L'histoire de la maison Panacea

---

Panacea, c'est avant-tout une histoire de famille, une envie commune d'**adopter un mode de vie plus sain, sans faire de concession sur la gourmandise**. Depuis 2021, nous travaillons chaque jour pour rendre cette vision ambitieuse, une réalité accessible à tous !

## NOTRE MAISON FAMILIALE FRANÇAISE

Nous avons toujours accordé une attention particulière à la qualité des nutriments que nous consommons. C'est dans cet esprit que nous avons puisé dans nos traditions familiales pour travailler sur un produit que nous chérissons depuis des générations : le miel. Dans notre atelier familial situé dans le Lot-et-Garonne, nous avons ainsi développé le Miel soufflé®, une création qui préserve toutes les vertus du miel tout en offrant une texture plus pratique à utiliser et qui ne cristallise pas.

Après le succès de sa **gamme Miel soufflé® x superfoods**, nous nous sommes lancé dans le développement de nouvelles gammes encore plus innovantes telles que Inspiration des chefs.

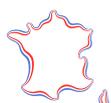


"LE MIEL SOUFFLÉ EST AU MIEL CE QUE  
LE CHAMPAGNE EST AU VIN."



# Nos engagements RSE, pilotes de nos ambitions et sources de croissance

Notre démarche **RSE** (Responsabilité Sociétale des Entreprises) repose sur des actions quotidiennes concrètes visant à préserver l'environnement et à contribuer au bien-être de notre société. A ce titre, nous vous présentons nos principaux engagements et initiatives :



## 100% MADE IN FRANCE

Chaque goutte de miel soufflé® est produit à partir d'un miel 100% français récolté en circuit court, au cœur de nos territoires. Nous favorisons la proximité avec nos apiculteurs et privilégions des fournisseurs français afin de garantir la qualité de nos produits et la traçabilité de nos matières premières.



## PROMOTION À L'INTERNATIONAL

Notre **savoir-faire français** innovant est promu à l'international pour développer nos exportations, faire rayonner la FoodTech française et le Made in France



## RECYCLAGE INTÉGRAL

Tous nos déchets de production et emballages sont recyclés et/ou réutilisés pour réduire l'impact de notre activité en contribuant à la préservation des ressources naturelles.



## INNOVATION R&D

Nous investissons sans cesse dans l'innovation en collaborant avec des pôles publics de compétences et d'innovations, telles que l'Agropole à Agen, pour soutenir l'innovation et relever les défis de l'alimentation de demain.



## IMPLANTATION AU COEUR DES TERRITOIRES

Situés en plein milieu du monde agricole au cœur d'une zone de revitalisation rurale, nous contribuons au développement du tissu économique local et favorisons les synergies avec les acteurs innovants et éco-responsables de notre territoire.



## BIODIVERSITÉ ET ENVIRONNEMENT AGRICOLE

En repeuplant nos champs de ruchers d'abeilles, nous nous engageons activement dans l'amélioration de la biodiversité et de notre environnement agricole. Notre activité positive augmente le rendement de nos agriculteurs et réduit les engrais pour une alimentation plus saine, une agriculture plus durable et des sols préservés.

# NOS PRODUITS

---

Nous avons pensé le Miel soufflé® comme une création polyvalente avec plus de 23 variétés qui s'utilisent de 1001 façons différentes.



## MIEL SOUFLÉ X SUPERFOODS

Notre gamme must-have colorée et gourmande. Elle s'accorde aussi bien avec les mets sucrés qu'en préparation salée.

## COFFRETS DÉGUSTATION

Des assortiments de 4 variétés format dégustation présentées dans leur écrin pour découvrir et à offrir.

[LIRE NOTRE COMMUNIQUÉ](#)



## INSPIRATION DES CHEFS

Une collection où les harmonies sucré-salé invitent à une multitude d'expériences culinaires.

[LIRE NOTRE COMMUNIQUÉ](#)

## Tarifs grand public

---

- POT DE MIEL SOUFLÉ® 200G - 12,50€
- POT DE MIEL SOUFLÉ® DOUCEUR DE TRUFFES DANS SON ÉCRIN - 19,90€
- COFFRET DÉGUSTATION DE MIEL SOUFLÉ® (4X35G) - 14,90€



# CATALOGUE

## Miel soufflé® x superfoods



### SPIRULINE

Ingrédients: Miel, spiruline bleue, citron vert

RENFORCE L'IMMUNITÉ ET ANTI-FATIGUE



### MYRTILLE ET ÉPICES

Ingrédients: Miel, myrtilles, cassis, aronia, cannelle, poivre noir, girofle, muscade

AIDE À LUTTER CONTRE LE VIEILLESSEMENT



### MATCHA

Ingrédients: Miel, thé matcha

BOOST D'ÉNERGIE ET DÉTOXIFIANT



### FRUIT DU DRAGON

Ingrédients: Miel, fruit du dragon, clémentine corse

ANTIOXYDANT ET SOURCE DE MINÉRAUX



### CURCUMA GOLD

Ingrédients: Miel, curcuma, cannelle

ANTI-INFLAMMATOIRE ET BOOST IMMUNITÉ



### GINGEMBRE ORANGE

Ingrédients: Miel, gingembre, argousier, églantier, mûre jaune, orange

BOOST IMMUNITÉ ET SOURCE DE VITAMINE C



### CHARBONAIL

Ingrédients: Miel, charbon végétal activé, ail

AMÉLIORE LA DIGESTION ET DÉTOXIFIANT



### CRANBERRIES

Ingrédients: Miel, cranberries, airelles, groseilles

ANTIOXYDANT ET RICHE EN MINÉRAUX





FRUITÉ GOURMAND

**TARTE AU CITRON**

Ingrédients: Miel, citron, vanille

ANTI-STRESS ET SOURCE DE VITAMINE C



yaourt tartine à la cuillère



FLORAL GOURMAND

**ROSE BOURBON**

Ingrédients: Miel, patate douce violette, rose, vanille, spiruline

ANTIOXYDANT ET BON POUR LE COEUR



à la cuillère yaourt infusion



GOURMAND

**CHOCO**

Ingrédients: Miel, cacao, aloé vera

ANTI-STRESS ET SOURCE DE MAGNÉSIUM



yaourt tartine pâtisserie



FRUITÉ GOURMAND

**FRAISIER**

Ingrédients: Miel, fraise, rose

SOURCE DE CALCIUM ET ANTI-OXYDANT



yaourt tartine crêpes

**Miel soufflé® éditions limitées**



ACIDULÉ GOURMAND

**MIEL DE PÂQUES  
CHOCO PASSION**

Ingrédients: Miel, cacao, fruit de la passion, yuzu

ANTIOXYDANT ET ANTI-STRESS



yaourt tartine crêpes



GOURMAND

**MIEL DE ST-VALENTIN  
CERISE D'AMOUR**

Ingrédients: Miel, cerise, ashwagandha, hibiscus, betterave, amande amère

ADAPTOGÈNE ET STIMULE LA LIBIDO



yaourt à la cuillère crêpes



ÉPICÉ GOURMAND

**MIEL DE NOËL  
GLUWHEIN**

Ingrédients: Miel, raisin, hibiscus, cannelle, anis étoilé, orange, clou de girofle, noix de muscade, poivre noir

DIGESTION ET RÉGULATION DE LA TENSION



à la cuillère crêpes cocktail

# CATALOGUE

## Inspiration des chefs

---



### POMME TANDOORI

*ingrédients : miel, pomme, mélange tandoori, vinaigre de cidre, pamplemousse*

UNE ASSOCIATION QUI FAIT PREUVE DE TANDOORI'GINALITÉ



### MANGUE CURRRY

*Ingrédients: Miel, mangue, mélange curry, citron vert*

DES SAVEURS EXOTIQUES ET ÉPICÉES QUI RÉVEILLEN VOS PAPILLES



### FRAMBOISE ESPELETTE

*ingrédients : miel, framboise, piment d'espelette*

UN CLIN D'OEIL AU SUD-OUEST AVEC SA SAVEUR RELEVÉE ET ACIDULÉE



### INSPIRATION BARBECUE

*Ingrédients: Miel, tomate, paprika fumée, ail, moutarde, thym, basilic, vinaigre de cidre*

INTENSE ET FUMÉ, IL FERA ÉCHO À VOS BELLES SOIRÉES D'ÉTÉ



### DOUCEUR DE TRUFFES

*ingrédients : miel, truffe blanche d'été et truffe noire du Périgord (3,2%)*

PRÉSENTÉ DANS SON LUXUEUX ÉCRIN, CETTE RECETTE RAFFINÉE COMBINE DES ÉCLATS DE TRUFFES DU PÉRIGORD ET DE TRUFFES BLANCHES D'ÉTÉ. CE MIEL SOUFLÉ EXCEPTIONNEL NE CONTIENT AUCUN ARÔME, SIMPLEMENT DE LA VRAIE TRUFFE.



# CATALOGUE

## Coffrets dégustation

---



Notre gamme **Miel soufflé x Superfoods** se divise en **trois coffrets dégustation** pour différents moments de la journée

### LE COFFRET PETIT-DÉJEUNER

*Spiruline / Fruit du dragon / Matcha / Myrtille et Épices*

### LE COFFRET PAUSE GOURMANDE

*Fraisier / Choco / Tarte citron / Rose bourbon*

### LE COFFRET APÉRO GOURMET

*Charbonaïl / Gingembre Orange / Cranberries / Curcuma*

[LIRE NOTRE COMMUNIQUÉ](#)

La **gamme Inspiration des chefs** se présente aussi sous forme de coffret, dont le packaging coloré donne sens aux saveurs explosives de la gamme.

*Mangue Curry / Framboise Espelette / Inspiration Barbecue / Pomme Tandoori*

[LIRE NOTRE COMMUNIQUÉ](#)



PANACEA  
COFFRET DE MIELS SOUFLÉS  
**INSPIRATION  
DES CHEFS**

PANACEA  
LA MAISON DU MIEL SOUFLÉ®

**Les visuels sont téléchargeables ici**

**POUR EN SAVOIR PLUS**

Site internet : <https://www.panacea.paris/>

Instagram : <https://www.instagram.com/panacea.paris/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/panacea-paris>

**CONTACT PRESSE**

Diana Berkoutov

Email : [diana@panacea.paris](mailto:diana@panacea.paris)

Tel : 0749962046

