



NO LOW  
DRINKS

*and food - by Nimbah*

L'ART DES SPIRITUEUX,  
RÉINVENTÉ SANS ALCOOL



# Qui sommes-nous ?

Pour rendre nos spiritueux **sans alcool** accessibles au marché français, nous avons choisi **No Low Drinks & Food – Nimbah** comme distributeur officiel en France. Pionnier dans l'importation de boissons premium sans alcool, No Low Drinks & Food – Nimbah s'engage à offrir des alternatives raffinées aux amateurs de cocktails et spiritueux, tout en respectant un mode de vie plus **sain et équilibré**.

- Disponible dans les épiceries fines, bars et restaurants sélects en France
- Une gamme riche de 26 saveurs primées
- Une expérience authentique et raffinée, sans compromis sur le goût

## Pourquoi le sans alcool ?

- **Élégance et plaisir** : Les arômes et la profondeur d'un spiritueux, sans l'alcool
- **Bien-être et santé** : Moins de calories, sans gluten et vegan.
- **Créativité en mixologie** : Base idéale pour des mocktails sophistiqués et des expériences de dégustation inédites.



Nous croyons qu'il est possible de savourer des **spiritueux raffinés sans alcool**, tout en conservant la complexité et l'élégance des grandes boissons traditionnelles. Fondée en **Écosse**, nos marques associent savoir-faire artisanal, innovation et excellence pour créer une alternative sophistiquée aux spiritueux classiques.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de proposer une gamme de **whiskys, gins, rhums et tequilas sans alcool**, primée à l'international et appréciée par ceux qui recherchent une expérience de dégustation unique et responsable.



L'alternative sans alcool au  
**Whisky**



# glen dochus



Fabriqué avec de l'eau pure des Cairngorms, filtrée naturellement à travers le granit ancien pour une pureté exceptionnelle et un goût inimitable.

Doux, moelleux et parfaitement élaboré, Glen Dochus West Coast Blend est l'alternative ultime au whisky, offrant toute la complexité et la chaleur d'un whisky classique, sans l'alcool.

## Profil aromatique complexe

Orge maltée, fruits secs, chêne grillé, abricot et une légère fumée pour un goût riche et nuancé.

## Une finale luxueuse

Caramel chaleureux, miel de bruyère et une pincée de poivre noir pour un équilibre parfait entre douceur et intensité.

## Sophistication sans alcool

Parfait pour savourer la profondeur des saveurs d'un whisky sans alcool.



DÉGUSTEZ-LE PUR, SUR  
GLACE, OU COMME BASE  
POUR DES MOCKTAILS  
SOPHISTIQUÉS.

- 60 mL de Glen Dochus
- 30 mL de vermouth doux sans alcool
- 2 gouttes de bitters aromatiques ou épicés à la cerise sans alcool

Mélangez le Glen Dochus, le vermouth sans alcool, les bitters et des glaçons dans un verre à mélange. Remuez bien. Filtrez le mélange dans un verre refroidi. Pressez un zeste d'orange au-dessus du verre pour libérer un peu d'huile aromatique. Décorez avec une cerise à cocktail.

## Mocktail Manhattan



# glen dochus



La sophistication en bouteille a trouvé un nom. Ses saveurs complexes envoûteront les amateurs de whisky.

Succombez à la sophistication luxueuse de Glen Dochus Royale, une alternative au whisky extraordinaire qui offre un profil aromatique opulent et raffiné.

## Saveurs complexes et luxueuses

Un mélange riche de miel de manuka, d'épices douces, de noisettes grillées et d'une subtile fumée de bois de santal.



## Une finale veloutée

Zeste d'orange sucré, vanille crémeuse et miel de nid d'abeilles épicé pour une finition soyeuse et persistante.



## Une touche raffinée

Des notes de café renforcent la richesse audacieuse et aromatique du mélange.



## Saumon glacé au Glen Dochus



DÉGUSTEZ-LE PUR,  
SUR GLACE, OU  
COMME BASE POUR  
DES MOCKTAILS  
SOPHISTIQUÉS OU  
EN CUISINE.

- 4 filets de saumon écossais de 250 g
- 120 ml de Glen Dochus
- 2 gousses d'ail, hachées
- 60 ml de jus d'orange
- 60 ml de sauce soja légère
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

Mélangez le Glen Dochus, le jus d'orange, l'huile, la sauce soja et l'ail haché dans un bol moyen.

Disposez les filets de saumon dans un plat peu profond et versez le mélange Glen Dochus dessus, en les enrobant uniformément. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure maximum.

Préchauffez votre gril. Placez les filets de saumon sur une plaque de cuisson. Faites-les griller pendant 5 minutes de chaque côté. Le saumon est cuit lorsqu'il s'effeuille facilement.

# glen dochus



Le plaisir réinventé du whisky,  
entre richesse aromatique,  
texture soyeuse et élégance  
sans alcool.

Laissez-vous emporter par l'élégance riche  
et exotique de Glen Dochus Export Blend, une  
alternative au whisky sans alcool qui allie  
profondeur, douceur et gourmandise !



## Profil riche et onctueux

Raisins secs, orange confite, miel de  
bruyère et caramel crémeux.

## Complexité réconfortante

Notes profondes de chêne fumé,  
butterscotch et gingembre, avec une  
touche biscuitée.

## L'âme d'un grand whisky

Idéal pour les amateurs de blends  
ronds, doux et sophistiqués.



DÉGUSTEZ-LE PUR, SUR  
GLACE, OU COMME BASE  
POUR DES MOCKTAILS  
SOPHISTIQUÉS.

Rafraîchissez un verre tumbler.  
Battez légèrement le blanc d'œuf  
jusqu'à ce qu'il devienne mousseux  
et léger.  
Dans un shaker rempli de glaçons,  
ajoutez le Glen Dochus, le blanc  
d'œuf, le bitters, le sirop de sucre et  
le jus de citron.  
Secouez énergiquement pour bien  
émulsionner le tout.  
Filtrez dans le verre préalablement  
rafraîchi.  
Décorez avec une tranche d'orange.

- 50 mL de Glen Dochus
- 10 mL de sirop de sucre
- 25 mL de jus de citron  
fraîchement pressé
- ½ blanc d'œuf
- Un trait de bitters sans  
alcool
- Une tranche d'orange  
pour la décoration

## Mocktail Dochus Sour



# glen dochus



Une alternative sérieuse  
pour les amateurs de single  
malts insulaires.

Puissant, intense et profondément aromatique, Glen Dochus Island Blend est une alternative sans alcool au whisky qui capture l'âme brute et sauvage des îles écossaises.

## Profil robuste et typé

Tourbé, fumé, poivré, avec des notes de chocolat amer, de café et d'épices.

## Complexité remarquable

Des arômes superposés de racines, d'épices et de fruits confits.

## Sensation persistante

Le chêne, le malt grillé et la salinité marine offrent une finale longue et mémorable.



## Mocktail Malt Mule

DÉGUSTEZ-LE PUR,  
SUR GLACE, OU  
COMME BASE POUR  
DES MOCKTAILS  
SOPHISTIQUÉS.

- 60 mL de Glen Dochus
- 15 mL de jus de citron vert (ou le jus d'un quartier)
- Ginger beer de qualité
- Un quartier de citron vert et une branche de menthe fraîche pour la décoration

Versez le Glen Dochus dans un tumbler bien frais.  
Ajoutez 15 mL de jus de citron vert et remplissez le verre de glaçons jusqu'en haut.  
Complétez avec le ginger beer.  
Décorez avec un quartier de citron vert et une branche de menthe fraîche.  
Un cocktail sans alcool rafraîchissant, épicé et élégant, parfait pour toutes les saisons.



# glen dochus



Cette alternative élégante au whisky vous transporte au cœur des Highlands, où la délicatesse aromatique règne.

Découvrez la finesse d'un grand classique écossais, revisité sans alcool avec Glen Dochus Highland Blend.



## Élégance écossaise

Une interprétation subtile et raffinée des whiskys des Highlands, sans alcool.

## Palette aromatique complexe

Chêne, agrumes, miel de bruyère, muscade, figes séchées et zeste de citron confit.

## Finale persistante

Une touche salée évoquant les côtes écossaises, pour une profondeur unique.



DÉGUSTEZ-LE PUR, SUR  
GLACE, OU COMME BASE  
POUR DES MOCKTAILS  
SOPHISTIQUÉS.

Versez le Glen Dochus, le jus de pamplemousse, le miel et le jus de citron dans un shaker à cocktail. Secouez énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange bien frais. Filtrez et servez dans un verre coupette préalablement rafraîchi. Décorez avec un zeste de pamplemousse. Un cocktail sans alcool élégant, à la fois frais, floral et légèrement acidulé – parfait pour un moment raffiné.

- 45 mL de Glen Dochus
- 30 mL de jus de pamplemousse
- 5 mL de miel de bruyère
- Un trait de jus de citron
- Zeste de pamplemousse pour la décoration



# Références

Nom	Code produit
Whisky alternative - Glen Dochas - West Coast Blend 0.0% Sans Alcool	<b>NIMSPGD01</b>
Whisky alternative - Glen Dochas - Highland Blend 0.0% Sans Alcool	<b>NIMSPGD02</b>
Whisky alternative - Glen Dochas - Island Blend 0.0% Sans Alcool	<b>NIMSPGD03</b>
Whisky alternative - Glen Dochas - Export 0.0% Sans Alcool	<b>NIMSPGD04</b>
Whisky alternative- Glen Dochas - Royale Premium 0.0% Sans Alcool	<b>NIMSPGD05</b>