



f FAIR.

• THINK HUMAN • DRINK FAIR •

NOS VALEURS :

- COMMERCE ÉQUITABLE
- SAVOIR-FAIRE
- ORIGINALITÉ
- DURABILITÉ



*Alexandre Koiransky and Jean-François Daniel,
« co-founders of FAIR. and co-believers in a better world »*



FAIR. EST NÉE DE LA VOLONTÉ D'ÉLABORER DES SPIRITUEUX D'UNE QUALITÉ INÉDITE A PARTIR D'INGRÉDIENTS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE. LE RESPECT DE L'HUMAIN ET DE LA TERRE SON AU CŒUR DE LA DÉMARCHE DES CRÉATEURS DE FAIR.



FAIR. CAFÉ LIQUEUR

- Première liqueur de café certifiée commerce équitable au monde,
- Torréfaction délicate des grains afin d'en extraire le plus fin des caramels naturels,
- Procédé de double filtration pour capturer parfaitement l'arôme fin et la saveur puissante du grain originel,
- Notes onctueuses de noisette et d'amande,
- Offre un goût authentique de café fraîchement torréfié.
- Elue meilleur liqueur de l'année 2011 aux New York Spirits Awards

NOTRE CAFÉ

- Certifié bio et équitable, récolté sur les hauteurs verdoyantes de la région volcanique de Huatusco,
- Partenariat avec un coopérative de 2 000 producteurs indépendants,
- Création de la coopérative en 1992 par le gouvernement Mexicain pour aider les communautés indigènes à sortir de l'extrême pauvreté,
- Sucre de canne certifié équitable, produit par un coopérative de 3 000 producteurs au Malawi, une des régions les plus pauvres d'Afrique.

WHITE RUSSIAN

4 cl de FAIR. quinoa vodka,
8 cl de FAIR. café liqueur,
4 cl de lait entier.

A réaliser directement dans un verre old-fashioned. Remplissez le verre de glaçons à sa moitié. Versez la FAIR. quinoa vodka puis la liqueur de café, puis le lait. Remuez délicatement. Servez.



FAIR. GOJI LIQUEUR

- Première et seule liqueur de baie de goji au monde,
- Sélection stricte des produits afin d'en extraire l'essence des baies pour créer une excellente liqueur,
- FAIR. Goji liqueur est la dernière source d'inspiration pour des cocktails frais et sains.

NOTRE GOJI

- Considéré comme l'un des fruits les plus nutritifs au monde,
- Cultivées dans les vallées très éloignées, non polluées de l'Himalaya, ou le sol est aimé et respecté,
- Récolté par des moines Tibétains pendant des milliers d'années et considérées comme la source du bonheur éternel.
- Sucre de canne certifié équitable, produit par un coopérative de 3 000 producteurs au Malawi, une des régions les plus pauvres d'Afrique.

GOJELLINI

2 cl de FAIR. goji liqueur,
7 cl de champagne.

Versez la FAIR. goji liqueur, puis versez le champagne.



FAIR. QUINOA VODKA

- Première vodka fabriquée à base de quinoa et certifiée commerce équitable,
- Formule mise au point pendant deux années de recherche commune entre distillateurs français et producteurs boliviens,
- Meilleure vodka de l'année 2009 aux New York Spirits Awards
- Médaille d'or au Chicago Beverage Testing Institute
- Médaille d'argent au WSWA 2010
- Médaille d'argent à la San Francisco Spirits Competition 2011

NOTRE QUINOA

- Cultivé par les Incas depuis 5 000 ans sur les hauts plateaux de la Cordillère des Andes,
- Récemment popularisé en occident grâce à ses valeurs nutritives exceptionnelles,
- Base alimentaire des populations Andines depuis des milliers d'années,
- Plus de 1 200 producteurs de l'Altiplano, regroupés au sein de la coopérative d'Anapqui.

FAIR. CAÏPIROWSKA

½ citron vert,
2 cuillères de sucre complet du Pérou,
5 cl de FAIR. quinoa vodka.

Couper le demi citron en 4 et l'écraser au pilon avec le sucre. Ajouter la FAIR. quinoa vodka. Servir bien remué avec deux pailles courtes.