



Μαγεύει τη γένση από το 1747

Επιτέλους, λίγη μαγεία στην καθημερινότητά μας!

Βαδίζουμε σε μία χρονιά που το ενδιαφέρον για τη γαστρονομία κορυφώνεται. Μπαίνει σε κάθε σπίτι και χτίζει νέες αξίες για το καλό φαγητό που πάντα για εμάς τους Έλληνες είναι σημαντικό, καθώς κρύβει το μεράκι μας και εκδηλώνει τη φροντίδα για τους αγαπημένους μας.

Αυτή η χρονιά, λοιπόν, είναι η ιδανική ευκαιρία να καλωσορίσουμε στην οικογένεια των προϊόντων της Ελαΐς-Unilever Hellas ένα όνομα – θρύλο στον παγκόσμιο χάρτη της απόλαυσης: τη MAILLE! Ένα όνομα που κλείνει μέσα του τεράστια δύναμη, ιστορία και φυσικά πολλή μαγεία!



Μαγεύει τη γεύση από το 1747

Η MAILLE, διαθέτοντας την ιστορία και την αυθεντικότητα 264 ετών, έχει το δικαίωμα να εκπροσωπεί την απόλυτη γαλλική γαστρονομική παράδοση και κληρονομιά. Ξεκινώντας τη διαδρομή με την ανακάλυψη ενός ξυδιού, έχει φτάσει σήμερα να προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων με ατελείωτες γευστικές αποχρώσεις.



Η εμπειρία MAILLE δεν περιορίζεται μόνο στη γευστική απόλαυση, αλλά και στην αγοραστική διαδικασία. Η μεγάλη ποικιλία προϊόντων, οι εξαιρετικές συσκευασίες και η μοναδική ατμόσφαιρα των Boutiques MAILLE στο Παρίσι και την Dijon, αποτελούν την επισφράγιση της υπόσχεσης που δίνει καθημερινά η MAILLE για πραγματική μαγεία!

Ας κάνουμε το καθημερινό... εξαιρετικό!

Η φιλοσοφία της MAILLE βασίζεται στο να απογειώνει τις απλές αλλά φροντισμένες καθημερινές γεύσεις, δίνοντάς τους την πινελιά του εξαιρετικού! Και καθώς οι καταναλωτές αναζητούν όλο και περισσότερο το σπάνιο που είναι εφικτό, την πολυτέλεια που δεν θέλει θυσίες, η MAILLE θα βρει το στόχο στην καρδιά τους, προσφέροντας μια μοναδική, αλλά ταυτόχρονα προσιτή γευστική εμπειρία.

Η MAILLE για πρώτη φορά κάνει μια τόσο δυναμική παρουσία στην Ελλάδα φέρνοντας μια πλούσια ποικιλία προτάσεων, τόσο στην κατηγορία των Μουστάρδων, όσο και της Μαγιονέζας και των Sauce, ανοίγοντας έτσι νέους δρόμους στην gourmet κουλτούρα των premium dressing.

Ο εμπλουτισμός των επιλογών MAILLE στο ράφι, σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία, το εύρος του δικτύου και την εμπειρία της Unilever, θα εξασφαλίσουν την επιτυχία που ταιριάζει σε ένα τόσο ιδιαίτερο και ξεχωριστό προϊόν.



Μ Ο Υ Σ Τ Α Ρ Δ Ε Σ Μ Α Ι Λ Λ Ε

Ζωντανεύουν τη φαντασία κάθε δημιουργίας

Χάρη στις μυστικές συνταγές και τη γνώση από το 1747, η MAILLE έχει δημιουργήσει μοναδικές μουστάρδες με βελούδινη υφή και τέλεια γευστική ισορροπία.

Οι καλύτεροι σπόροι σιναπιού συλλέγονται από τις καλλιέργειες της Brassica Juncea, αναμειγνύονται με εξαιρετικής ποιότητας ξύδι και χτυπιούνται απαλά, σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή, για να δώσουν μια ξεχωριστή και με ένταση μουστάρδα.

Η απόλυτη αρμονία ανάμεσα στη λεπτή γλυκιά γεύση του μελιού και τη γεμάτη ένταση γεύση της μουστάρδας. Αυτή η Μουστάρδα με Μέλι MAILLE θα μαγέψει όλα τα πιάτα με κρέας ή ψάρι που θα δημιουργήσετε.

Όταν η μουστάρδα MAILLE Dijon συναντά την αυθεντική γαλλική μαγιονέζα δεν μπορεί παρά να δημιουργηθεί μια μοναδική γευστική εμπειρία. Απολαύστε τη σε κρέας, ψάρι και λαχανικά.

MAILLE Dijon Originale

MAILLE au Miel

MAILLE Dijonnaise



ΜΑΓΙΟΝΕΖΕΣ MAILLE

Η τέχνη της ισορροπίας στο πιάτο

Βασισμένη σε παραδοσιακές συνταγές, η MAILLE προσφέρει ανεπανάληπτες γευστικές εμπειρίες με τις μαγιονέζες που δημιουργεί!



MAILLE Mayonnaise Fine

Η μεγάλη εμπειρία της MAILLE από το 1747 οδήγησε στη δημιουργία αυτής της μοναδικής συνταγής. Το μυστικό; Η τέλεια ισορροπημένη γεύση και η απαλή και ταυτόχρονα σφιχτή υφή της.

MAILLE Mayonnaise Fins Gourmets

Η MAILLE δεν θα μπορούσε παρά να δημιουργήσει μια μαγιονέζα που παντρεύεται μοναδικά με τους ολόκληρους σπόρους της μουστάρδας, χαρίζοντάς της ένταση στη γεύση και με λίγο ξύδι από μηλίτη για μια γλυκιά γευστική απόχρωση.

MEAT & FISH SAUCES MAILLE

Ολοκληρώνουν την επιλογή των υλικών

Επειδή μερικές «πινελιές γεύσης» μπορούν πραγματικά να κάνουν τη διαφορά, η MAILLE έχει δημιουργήσει αυθεντικές συνταγές Sauce που ταιριάζουν μοναδικά με κρέας και ψάρι.

MAILLE Bearnaise

Η παραδοσιακή συνταγή που παντρεύει μοναδικά το κρεμμύδι με το εστραγκόν, αρωματισμένα ελαφρά με μαύρο πιπέρι κάνει τη διαφορά. Ταιριάζει μοναδικά με μοσχάρι, φιλέτα, θαλασσινά και βραστά λαχανικά.

MAILLE Tartare

Η παραδοσιακή συνταγή που ενώνει το αγγουράκι τουρσί, την κάπαρη και το κόκκινο κρεμμυδάκι δίνει ένα μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα. Ιδανικά ταιριάζει με κοτόπουλο, ψητές γαρίδες και όστρακα.





Η εμπειρία και η γνώση 264 χρόνων, η μοναδική ποικιλία γευστικών προτάσεων αυθεντικής γαλλικής γαστρονομίας, οι εξαιρετικές συσκευασίες που κερδίζουν την προσοχή στο ράφι, το ευρύ και ολοκληρωμένο πρόγραμμα επικοινωνίας που θα εισάγει και θα εκπαιδεύσει τους καταναλωτές στην κουλτούρα του νέου segment των premium dressing, αποτελούν τα εχέγγυα για την επιτυχία που θα συνοδεύσει τη MAILLE φέτος.

Η MAILLE θα αγγίξει αυτούς που αναζητούν το ιδιαίτερο, το μοναδικό και το εξαιρετικό, τόσο από το ράφι που θα ενισχυθεί με μια συλλογή προϊόντων που ξεχωρίζει και τη MAILLE εμπειρία που θα μεταφέρουμε στο κατάστημα μέσα από γευστικές δοκιμές και άλλες δράσεις γνωριμίας με τον καταναλωτή, όσο και από τα περιοδικά γεύσης όπου η MAILLE θα αποκτήσει το δικό της χώρο προβολής.

