



THE KEFIR &
KOMBUCHA COMPAGNIE



CULTURED PRODUCTS FOR
CULTURED PEOPLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**THE KEFIR & KOMBUCHA
COMPAGNIE,**
l'entreprise artisanale
française de boissons
probiotiques, remporte
le Trophée Or Innovation
NATEXPO 2023

A l'heure du rebond et du renouveau de la bio, le salon international **Natexpo** s'impose comme LE rendez-vous incontournable de toute la filière bio.

Événement majeur rassemblant les acteurs clés du marché de la bio et de l'écoresponsabilité, Natexpo organise chaque année un concours.

Celui vise à récompenser les produits les plus innovants, utiles, pratiques et originaux introduits sur le marché au cours de l'année, répartis dans 10 catégories distinctes.

Un must pour découvrir les talents qui construisent dès à présent les tendances de demain !

Cette année, après avoir remporté la médaille d'Or et la médaille de Bronze dans la catégorie Kombucha au France Bière Challenge 2022, **THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE** décroche le prestigieux Trophée Or Innovation NATEXPO 2023.

Cette entreprise artisanale d'Indre-et-Loire a été mise à l'honneur avec cette reconnaissance méritée de son engagement en faveur de l'innovation et de sa quête incessante de l'excellence dans le domaine des boissons probiotiques, de la gastronomie et de l'écoresponsabilité.



« Cette distinction souligne non seulement la qualité exceptionnelle de nos produits, mais également notre engagement envers l'innovation et l'artisanat premium. »

Apo et Gaëtane, les fondateurs





« Selon les juges de Natexpo 2023, ce vinaigre unique et original n'a rien à envier au vinaigre balsamique ! »

Le Vinaigre de Kéfir Saveurs de la Forêt récompensé par le Trophée Or Innovation NATEXPO 2023

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE développe une gamme de vinaigres gastronomiques entièrement inédite et unique au monde. Tous sont issus d'une fermentation lactique et acétique.

Comme les kombuchas d'exception créés par cette entreprise familiale, ils sont méticuleusement fermentés et élevés longuement en fût de chêne.

Dernier né de cette gamme emblématique, le Vinaigre de Kéfir Saveurs de la Forêt séduit par l'alliance parfaite entre l'acidité du vinaigre, la fraîcheur du pin, la douceur de la menthe et la prestance du chêne.

C'est cette combinaison équilibrée qui lui a permis de remporter le prestigieux Trophée Or Innovation NATEXPO 2023.





L'innovation au service d'une alimentation équilibrée et d'une vitalité optimale

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE, c'est une autre vision de la gastronomie, une volonté de créer une expérience gustative unique et polyvalente.

Chaque goutte de ces trésors fermentés est imprégnée d'engagement, d'innovation et d'un amour profond pour la santé.

Alliant goût raffiné et bien-être, elle a commencé à se faire connaître en créant de délicieuses boissons fermentées artisanales telles que le kéfir, le kombucha et la ginger beer.

Ce voyage épicurien a pris une nouvelle dimension pendant le deuxième confinement, synonyme pour la Dream Team d'une période de créativité accrue. Une effervescence qui a donné naissance à des vinaigres de kéfir et kombucha, ainsi qu'à une gamme gastronomique de sels fumés et d'ail noir.

L'art de la fermentation, associé à l'innovation, lui a permis d'atteindre des saveurs inégalées, magnifiées par les fûts de chêne.



« Le futur nous inspire, avec une expansion continue et une recherche infatigable d'innovations fermentées. »

Une approche holistique avant-gardiste

"Que ton aliment soit ton médicament"... L'innovation se traduit ici par une approche holistique, puisque nutrition et santé sont indissociables. Une philosophie qui se reflète dans chaque création et chaque produit avec, toujours, une compréhension profonde de l'équilibre.

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE repousse les limites de la fermentation en combinant la science médicale et l'art culinaire, en explorant de nouvelles techniques et en créant des produits qui transcendent les attentes traditionnelles.

Riches de cette symbiose entre savoir-faire et créativité, chaque produit raconte une histoire d'excellence et de bien-être.



Démocratiser les vinaigres gastronomiques de kéfir et kombucha

Cette toute nouvelle gamme se compose de vinaigres d'une douceur exceptionnelle. Ils embellissent toutes les recettes salées et sucrées.

Ils s'inscrivent aussi parfaitement dans toutes les routines #healthy : on les utilise en tant que tonique pour les matins revitalisants, ou comme base créative pour les boissons et cocktails.



D'autres incontournables à découvrir



Kombuch'Adapt N°1 Bio : le premier et le seul kombucha adaptogène

Ce kombucha est brassé et fermenté avec un mélange d'adaptogènes, des champignons qui aident à résister et à combattre le stress physique et psychique.



Sel fumé à l'ail noir biologique : un véritable enchantement pour les papilles

Ce sel est une invitation à vivre une expérience douce et fumée... Il suffit de se laisser guider par son imagination pour réinventer tous les plats en leur insufflant de nouvelles saveurs.

Le sel fumé à l'ail noir biologique peut être utilisé pour remplacer le sel, ou pour sublimer la volaille, le bœuf et le gibier.



Druide Kombucha BIO : le premier Kombucha 100% made in France

Médaille de bronze au France Bière Challenge 2022, ce kombucha est brassé avec une infusion des feuilles cueillies localement, dont du gui et du chêne comme dans la potion magique des druides.

Il a d'ailleurs fallu quelques années de travail pour élaborer une mère capable de fermenter ce savoureux mélange sans thé.



Une belle aventure artisanale portée par une famille de passionnés

Derrière THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE, il y a deux professionnels de santé :

- Apo, chirurgien de profession ;
- et Gaëtane, kinésithérapeute spécialisée.

Forts d'une carrière bien remplie dans le domaine médical, ils ont pris un virage significatif en passant du traitement médical conventionnel à la prévention. Leur vocation ? Explorer le potentiel des alicaments pour favoriser l'équilibre et réduire les pathologies.

Un projet qu'ils mûrissent depuis plusieurs années. Apo et Gaëtane ont commencé à expérimenter les aliments fermentés à titre personnel, convaincus de leur pouvoir pour la santé. Ils ont ainsi pris le temps d'adapter les recettes et les ferments naturels pour répondre à leurs objectifs de prévention.

Une exigence qui a demandé de nombreux efforts afin d'obtenir la qualité nécessaire à une production à plus grande échelle !

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE a finalement vu le jour début 2020, juste avant le déclenchement de la crise sanitaire.

Une accélération de croissance pour répondre à une importante demande

Malgré les défis de ces dernières années, marquées par la crise sanitaire, les guerres, l'inflation et la fermeture de plusieurs épiceries et brasseries, THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE continue de se développer !

La persévérance de cette petite entreprise artisanale a été soutenue par la fidélité de ses clients, qui plébiscitent ses produits uniques.

C'est grâce à eux que THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE a pu préserver son indépendance : elle n'a pas encore eu besoin de solliciter d'investisseurs, préférant conserver le contrôle. Cette démarche offre une vraie garantie de qualité et évite une industrialisation qui se ferait au détriment de cette excellence.

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE a d'ailleurs été acceptée à l'unanimité en tant que membre du Collège Culinaire de France.

Aujourd'hui, la jeune pousse se trouve à un moment clé de son histoire. Elle ambitionne désormais d'accélérer sa croissance pour répondre à une forte demande de sa clientèle tout en continuant à repousser les limites de l'innovation.

Avec un objectif : maintenir leurs principes de qualité, de santé et d'alicament.



« Nous abordons cette étape supérieure de manière réfléchie, souhaitant que les décideurs, les acheteurs professionnels et nos clients privés apprécient notre approche unique et notre engagement continu envers l'excellence. »

THE KEFIR &
KOMBUCHA COMPAGNIE



CULTURED PRODUCTS FOR
CULTURED PEOPLE

Site web

