

COLLABORATION

LE CHAÏ S'INVITE AU RAYON FRAIS : KARMA ET YOGI DÉVOIENT UNE ÉDITION LIMITÉE INÉDITE

KARMA, pionnier français du kombucha bio brassé en Bretagne, s'associe à Yogi®, référence des infusions ayurvédiques biologiques, pour imaginer une création inédite : le **Classic Chaï**, une **édition limitée** qui revisite le kombucha à travers les saveurs chaleureuses du célèbre Chaï.

Pensée pour l'automne et l'hiver, cette collaboration propose **une nouvelle manière de consommer les boissons fermentées**. En associant la fraîcheur du kombucha vivant aux notes réconfortantes de cannelle, gingembre, cardamome, girofle et poivre noir, KARMA ouvre un nouveau territoire de dégustation et contribue à **désaisonnaliser la catégorie**.



« Toutes deux engagées dans une alimentation plus naturelle et inspirées par les traditions de fermentation et des plantes, KARMA et Yogi partagent une même vision : proposer des produits authentiques, naturels et bienfaisants, inspirés des traditions ancestrales pour nourrir le corps et l'esprit. »

Laurent Coulloume-Labarthe,
Fondateur de Karma

Liste d'ingrédients

Karma kombucha* (eau filtrée, sucre de canne blond*, thé vert*, culture de kombucha*), infusion d'épices chaï* 5% (eau, cannelle*, gingembre*, cardamome*, clous de girofle*, poivre noir*), ferments sélectionnés, gaz carbonique issu de la fermentation.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles

Energie – 43 Kj/10 Kcal - Glucides – 2.5 g dont 2.5 g de sucres

PMC : 5.90€ - 1L

COLLABORATION**UNE RENCONTRE ENTRE DEUX SAVOIR-FAIRE**

Cette recette associe le **kombucha vivant de KARMA**, **naturellement fermenté et non pasteurisé**, aux **épices iconiques du Chaï Yogi**. Le résultat : une boisson bio, faible en sucres, aux arômes intenses et équilibrés, qui offre une expérience sensorielle originale tout en conservant la fraîcheur caractéristique du kombucha.

CRÉER UN NOUVEAU MOMENT DE CONSOMMATION

Traditionnellement associé aux boissons chaudes, le Chaï fait ici son entrée au rayon frais. Avec cette édition limitée, KARMA souhaite accompagner les consommateurs à la recherche de boissons fraîches aux saveurs plus enveloppantes lorsque les températures baissent.

Cette innovation répond également à une évolution des attentes : des recettes plus naturelles, moins sucrées et porteuses de nouvelles expériences gustatives, quelle que soit la saison.

**À PROPOS DE KARMA**

Depuis 2009, KARMA élabore en Bretagne des kombuchas biologiques vivants issus d'une fermentation naturelle. Pionnière sur le marché français, la marque développe des boissons bio qui associent authenticité, plaisir gustatif et savoir-faire artisanal afin d'accompagner l'évolution des habitudes de consommation vers une alimentation plus naturelle.

 karma.kombucha biogroupe.com**À PROPOS DE YOGI**

Depuis 50 ans, Yogi s'inspire de la nature et de la philosophie ayurvédique pour créer de délicieuses infusions aux plantes et aux épices 100 % biologiques. Plus de 160 ingrédients se mêlent dans des recettes pensées pour accompagner chaque moment de bien-être. Mais pour Yogi, le bien-être ne s'arrête pas à la tasse : il s'étend aussi à la planète et aux communautés qui la font vivre avec des actions constantes et pionnières pour soutenir et développer l'agriculture régénératrice et les producteurs locaux.