

### *L'Atelier du Ferment présente Kéfirade au SIAL 2024 : une innovation au coeur de l'alimentation mondiale*

Une année après le lancement d'une nouvelle gamme pour la marque Kéfirade, L'Atelier du Ferment revient au SIAL 2024 avec une innovation majeure : Kéfirade Ambient en 33CL. Découvrez cette boisson révolutionnaire conçue pour l'exportation internationale.

#### *Le SIAL, UNE 2ÈME ÉDITION POUR L'ATELIER DU FERMENT*

L'Atelier du Ferment participera au Salon International de l'Alimentation (SIAL) qui se tiendra à Paris Nord Villepinte du **19 au 23 octobre 2024**. Ils y présenteront la marque Kéfirade, et notamment, leur dernière innovation. Retrouvez-les au **HALL 5A STAND P069**.

Le Sial, l'un des plus grands salons mondiaux de l'alimentation, rassemble tous les deux ans les professionnels de l'industrie agroalimentaire pour découvrir les dernières tendances et innovations.

L'occasion pour Kéfirade de présenter sa dernière gamme de boissons fermentées naturelles, élaborées à partir de grains de kéfir. Spécialement conçue pour répondre aux besoins du marché international, leur innovation apparue en septembre 2023 offre une conservation à température ambiante et d'une conservation longue durée (2 ans). Inédit sur l'offre actuelle du marché du Kéfir de fruit.



Brassée par une équipe d'experts en Mayenne (53), Kéfirade offre une boisson artisanale, rafraîchissante, 100 % naturelle, sans alcool et faiblement sucrée.

Dans son format en 33cl, la gamme offre des alternatives en proposant trois parfums (citron, sureau et gingembre).

Après l'obtention du SIAL Innovation en 2022 de Kéfirade fraîche, Kéfirade présente sa dernière innovation ambiante au Trophée innovation SIAL 2024.

Au programme de ces cinq jours : dégustations, découvertes, conférences, rencontres avec des professionnels... un programme riche pour Sylvie et Marjolaine.

#### *À propos de L'Atelier du Ferment et Kéfirade :*

L'Atelier du Ferment est une entreprise familiale fondée par Sylvie Hudel et Marjolaine Nantillet, mère et fille. Elles sont spécialisées dans la fabrication du Kéfir de Fruit, une boisson fermentée ancestrale à base de fruits secs et d'agrumes. Cette boisson, un soda sain et peu sucré, est une alternative parfaite aux sodas industriels.