



Communiqué de presse
Octobre 2025

BOISSON EDITION LIMITEE

« Karma célèbre ses 15 ans avec une édition collector ! »

Pour fêter ses 15 ans, Karma, pionnière des boissons fermentées bio en France, dévoile une édition limitée exceptionnelle : un kombucha à la goyave, au design collector inspiré de la géométrie sacrée. Plus qu'une nouvelle recette, une expérience sensorielle et spirituelle, fidèle à la philosophie de la marque : nourrir le corps et l'esprit en conscience, avec des boissons vivantes, artisanales et engagées.

Une création en résonance avec les 15 ans de la marque

En numérologie, le chiffre 15 symbolise la transformation et l'harmonie. Ce nouveau kombucha incarne cette quête d'équilibre entre le corps et l'esprit. Il invite à un **voyage intérieur**, une reconnexion joyeuse à soi, au vivant, et à 15 années de transmission et d'engagement pour une alimentation vivante, 100% bio .

Une saveur solaire et généreuse pour un voyage intérieur

La **goyave**, fruit au parfum délicatement exotique, déploie ici ses **notes florales, douces et ensoleillées**. Sublimée par une **infusion d'hibiscus**, une pointe de **framboise** et un soupçon de **rose**, elle révèle un **kombucha non pasteurisé, peu sucré et riche en ferments actifs**, véritable signature vivante de la maison Karma.

Un élixir à s'offrir comme un rituel. Toujours **100% bio**, certifié **Demeter** et élaboré avec du **thé vert** et du **sucres de canne** issus de filières équitables **Fair For Life**, cette édition incarne à la fois le **plaisir, la conscience et l'engagement**.



Une bouteille collector pensée comme un talisman

Pour ses 15 ans, Karma dévoile une **bouteille collector en édition limitée**, pensée comme un véritable **objet de célébration et de reconnexion**



Son design vibrant s'inspire de la **géométrie sacrée** et de la **circulation de l'énergie à travers les chakras**, avec un hommage particulier au **cœur**, centre de l'équilibre et de la compassion. Le **rose lumineux**, teinte de l'amour universel et de la bienveillance, incarne la douceur et la profondeur de cette étape symbolique. En son centre, le chiffre **15** rayonne comme une **signature vibrante** : celle d'une aventure collective née en 2010, portée par des femmes et des hommes engagés pour une alimentation vivante.

Cette bouteille ne se boit pas simplement.
Elle se garde, s'offre, s'honore.
Elle devient une empreinte poétique, un talisman de transformation douce, à l'image de Karma et de son kombucha.

Composition : Karma Kombucha* (eau filtrée, sucre de canne blond*, thé vert*, culture de kombucha*), 5% purée de goyave*, infusion d'hibiscus*, purée de framboise*, extrait de rose*, gaz carbonique issu de la fermentation.

Souligné : Commerce Equitable contrôlé Fair for Life : 93% du total des ingrédients agricoles.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles pour 100ml :

Energie – 47Kj/11Kcal

Matières grasses – 0g dont 0g d'acides gras saturés

Glucides – 2.8g dont 2.4g de sucres

Fibres – 0g

Protéines – 0g

Sel – 0g

Disponible dans les rayons frais des magasins bio en format **75cl** au prix de vente marketing conseillé de **5.95€**.

A propos de KARMA

Créée en 2010, KARMA est la marque emblématique de l'entreprise Biogroupe, un collectif optimiste engagé pour une alimentation vivante, conjuguant plaisir, bien-être et respect de la nature. Pionnière en France, la marque KARMA fabrique des boissons fermentées 100% bio, élaborées en petits brassins, en s'appuyant sur une fermentation artisanale : kombucha, kéfir de fruits et de la Ginger beer. Elaborées selon des procédés de fabrication ancestrales, avec des matières premières naturelles et éthiques, les boissons KARMA sont autant d'alternatives healthy à la consommation de sodas et de jus de fruits trop sucrés, et sont vertueuses pour l'environnement. Consommer KARMA, c'est nourrir le corps et l'esprit en conscience !