

DRY JANUARY

«KARMA : un mois pour se reconnecter à soi !»

Durant le mois de janvier, beaucoup cherchent des alternatives saines pour le célèbre "Dry January". C'est l'occasion idéale de découvrir KARMA, une gamme de boissons fermentées qui allie plaisir, santé et engagement écologique. Les Kombuchas et Kéfruits KARMA, riches en ferments actifs, sont les alliés parfaits pour un Dry January détox et revitalisant, tout en profitant des bienfaits de l'alimentation vivante et durable.

Un Dry January de plus en plus suivi

Chaque mois de janvier, des millions de personnes à travers le monde participent au mouvement "Dry January", visant à faire une pause avec l'alcool. En France, on estime que près de **10 millions** de personnes ont adopté cette démarche de sobriété volontaire en 2023, avec une croissance continue chaque année.

Parallèlement, le marché des boissons No-Lo (sans alcool ou à faible teneur en alcool) a explosé : il devrait atteindre un chiffre d'affaires de **43 milliards de dollars à l'échelle mondiale d'ici 2025***. Cette tendance confirme un changement profond dans les modes de consommation, où le bien-être et la santé deviennent des priorités. C'est dans ce contexte que KARMA, avec des gammes de boissons fermentées 100% bio, devient l'allié parfait pour un **Dry January détox et revitalisant**, tout en respectant l'environnement.



KARMA le compagnon idéal pour un Dry January réussi !

KARMA croit à la puissance des aliments vivants et à leur impact positif sur le microbiote intestinal. Leurs boissons, issues de la fermentation naturelle, sont riches en micro-organismes bénéfiques pour l'équilibre digestif et le renforcement du système immunitaire. Une consommation régulière de Kombuchas et Kéfir de fruits pendant le Dry January permet de :



- **Revitaliser le corps** : Les milliards de ferments actifs dans chaque bouteille aident à rétablir l'équilibre intestinal, favorisant ainsi une meilleure digestion et un regain d'énergie.
- **Soutenir le système immunitaire** : En renforçant le microbiote, les boissons KARMA contribuent à une meilleure réponse immunitaire, essentielle pendant l'hiver.
- **Remplacer l'alcool avec plaisir** : Avec nos recettes naturellement pétillantes et légèrement acidulées, dire non à l'alcool ne signifie plus sacrifier le plaisir gustatif.

KARMA, des boissons engagées et responsables

En plus de leurs bienfaits pour la santé, les boissons KARMA incarnent un engagement fort envers l'environnement. 100% bio, les produits KARMA sont élaborés à partir d'ingrédients issus de filières équitables et respectueuses de la nature. En les choisissant, vous faites le choix d'un Dry January qui nourrit à la fois votre corps et votre esprit, tout en prenant soin de la planète.

*Sources : Ce chiffre est régulièrement cité dans les rapports d'analyse de marché, notamment ceux de IWSR Drinks Market Analysis et de Grand View Research.

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 !

Plus d'infos sur : www.biogroupe.com et [@karma.kombucha](https://twitter.com/karma.kombucha)