

Nouvelles recettes fermentées

« KARMA rénove ses Kéfruits et ses Ginger Beers pour plus de plaisir et de rafraîchissement en toute conscience »

KARMA, le spécialiste français des boissons fermentées bienfaisantes, améliore ses kéfirs de fruits et ses Ginger Beers pour plus de goût et de rafraîchissement...

Toujours fermentées artisanalement en Bretagne dans les ateliers de l'entreprise à taille humaine Biogroupe, les fondamentaux restent les mêmes : 100% BIO et engagés pour le respect de la planète et des hommes à tous les niveaux. Pas d'arômes artificiels, une notation AAA au Planet Score et des ingrédients issus au maximum de filières équitables, comme le sucre de canne.

Les Ginger Beers : des alternatives à l'alcool hyper tendance et pleines de pep's

Rafraîchissante et pétillante, la ginger beer est une boisson sans alcool et de caractère qui offre une véritable alternative aux autres boissons, pour faire twister les papilles lors des moments conviviaux.

L'équipe bretonne KARMA a travaillé ses derniers mois sur une nouvelle recette au goût plus frais. Il s'agit d'une délicate association de jus de gingembre fraîchement pressé à froid, d'une touche de sucre de canne issu de filière équitable, de ferments sélectionnés et d'eau bretonne :). Après quelques jours de fermentation, nous obtenons une délicieuse boisson pétillante, forte en gingembre, fermentée et subtilement citronnée.

KARMA propose toujours deux saveurs : "Original" et "Hibiscus"; à consommer bien fraîches, pures, en mocktails ou cocktails comme dans le Moscow Mule, qui nous arrive tout droit des pays anglo-saxons.

Disponible en magasin bio au rayon ambiant et frais à partir de septembre 2023.



Composition : Eau gazéifiée, sucre de canne blond*, jus de gingembre* 1,8%, jus de citron*, ferments sélectionnés.

*100% des ingrédients d'origine agricole sont biologiques. Souligné : Commerce Equitable contrôlé selon le référentiel Fair For Life. 67% du total des ingrédients agricoles sont issus du commerce équitable.

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie – 103Kj/ 24Kcal

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

Glucides – 6g dont 5.6g de sucres

Fibres – 0.8g

Protéines – 0g

Sel – 0g



Composition : Eau gazéifiée, infusion d'hibiscus* 15%, sucre de canne blond*, jus de gingembre* 1,8%, jus de citron vert*, ferments sélectionnés.

*100% des ingrédients d'origine agricole sont biologiques. Souligné : Commerce Equitable contrôlé selon le référentiel Fair For Life. 69% du total des ingrédients agricoles sont issus du commerce équitable.

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie – 144Kj/ 34Kcal

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

Glucides – 8.4g dont 8g de sucres

Fibres – 0.8g

Protéines – 0g

Sel – 0g

Poids net : 35cl et 75cl

Prix moyen de vente : 2.45€ (35cl) & 3.95€ (75cl)

Idée cocktails : Le Moscow Mule

- Remplir son verre ou son gobelet en cuivre pour les puristes de glaçons
- Verser 60ml de Vodka et 15ml de jus de citron vert bio
- Puis compléter avec la Ginger Beer KARMA (fonctionne avec les 2 saveurs) pour bien remplir le verre
- Mélanger un peu et décorer avec 1 ou 2 brins de menthe et une rondelle de citron vert



Les Kéfruits Karma : plus de saveur pour ces boissons bienfaitantes et sans sucres

Grâce à son expertise de la fermentation, l'équipe KARMA fait également évoluer les recettes de ses kéfruits (kéfir de fruits) Citron-Figue, Gingembre et Fleurs de Sureau.

Plus consensuelles, ces boissons pétillantes et désaltérantes ont des goûts plus francs et moins levurés, plus authentiques des ingrédients utilisés, parfois pimés par des extraits naturels de citron ou de gingembre, selon les recettes.

Toujours élaborés à base de vrais grains de kéfir et non pasteurisés, les Kéfruits Karma contiennent des milliards de probiotiques vivants et actifs, pour plus de bienfaits sur le microbiote. Ils sont par ailleurs toujours sans sucres afin de pouvoir en consommer à tout moment de la journée sans culpabiliser.

Disponible en magasin bio au rayon frais à partir de septembre 2023.



Composition : Eau, figes* 2%, grains de kéfir de fruits* 2%, sucre de canne blond*, jus de citron* 0,5%, zestes de citron* 0,3%, extrait de citron*.

*100% des ingrédients d'origine agricole sont biologiques. Souigné : Commerce Equitable contrôlé selon le référentiel Fair For Life. 23% du total des ingrédients agricoles sont issus du commerce équitable.



Composition : Eau, grains de kéfir de fruits* 2%, sucre de canne blond*, infusion de fleurs de sureau* 1,1%, raisins secs* (raisins*, huile de tournesol*), jus de citron*, infusion de fleurs d'hibiscus*, zestes de citron*.

*100% des ingrédients d'origine agricole sont biologiques. Souigné : Commerce Equitable contrôlé selon le référentiel Fair For Life. 35% du total des ingrédients agricoles sont issus du commerce équitable.



Composition : Eau, figes*, grains de kéfir de fruits* 2%, jus de gingembre 1,2%, sucre de canne blond*, infusion de piment de Cayenne*, jus de citron*, zestes de citron*, extrait de citron*, extrait de gingembre*.

*100% des ingrédients d'origine agricole sont biologiques. Souigné : Commerce Equitable contrôlé selon le référentiel Fair For Life. 17% du total des ingrédients agricoles sont issus du commerce équitable.

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie – 23Kj/ 5Kcal

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

Glucides – 1.1g dont 0g de sucres

Fibres – 0g

Protéines – 0g

Sel – 0g

Poids net : 75cl

Prix moyen de vente : 4.15€



Lien de téléchargement des visuels : [RENO KARMA KEFRUITS & GINGER BEER](#)

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)