

RENOVATION BOISSONS

« Pour ses 15 ans, KARMA renouvelle ses classiques : trois recettes revisitées pour un kombucha encore plus vibrant »

Biogroupe, artisan breton de l'alimentation vivante et pionnier des boissons fermentées bio, rénove **trois références incontournables de sa gamme de Kombuchas Karma**, en **alliant innovation gourmande et packaging repensé, avec toujours un sourcing engagé.**

Kombucha Mangue Passion : la douceur tropicale gagne en intensité



Plébiscitée pour sa rondeur fruitée, la recette **Mangue** s'offre un twist irrésistible avec l'ajout de **jus de fruit de la passion**, qui dynamise la mangue Alphonso, variété indienne réputée pour sa richesse aromatique. Résultat : un kombucha encore plus vivant, entre **fraîcheur, exotisme et vitalité.**

Disponible en format 50cl au PMC de 3.40€.

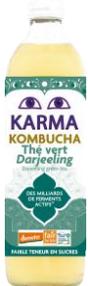
Kombucha Trilogy : une harmonie repensée entre agrumes et épices



La référence **Trilogy** évolue avec élégance : le yuzu laisse place à la **mandarine**, pour une note plus ronde et accessible. Associée au **curcuma** et au **gingembre**, elle forme une **trilogie aromatique équilibrée**, à la fois réconfortante et tonique, fidèle à l'esprit des boissons vivantes.

Disponible en format 1L au PMC de 5.65€.

Kombucha Thé Vert : un design renouvelé, un héritage préservé



Produit emblématique de la marque, le **Kombucha Thé Vert** conserve sa recette originelle, désaltérante et pure, adorée des amateurs de simplicité. Il adopte un **nouveau look vert profond**, qui met en lumière l'ingrédient phare : le **thé vert Darjeeling** bio et issu de filière équitable certifiée Faire For Life. Réputé pour sa finesse, il est souvent surnommé "*le champagne des thés*".

Disponible au format 50cl au PMC de 3.30€.

Un sourcing engagé : le thé vert équitable au cœur de chaque bouteille

Au-delà du goût, Biogroupe renouvelle son engagement en matière de durabilité avec une attention particulière portée à l'origine des ingrédients. Le **thé vert** d'Inde utilisé dans tous les kombuchas KARMA est toujours exclusivement **issu de filières équitables certifiées Fair For Life**, provenant de plantations sélectionnées pour leurs pratiques agricoles respectueuses des écosystèmes et des droits humains.

Dans certains cas, comme en Inde, ce partenariat a un **impact direct sur les communautés locales** : mise en place de programmes de santé, amélioration des infrastructures sociales, soutien éducatif et primes de développement versées directement aux travailleurs.

En sélectionnant des thés verts **biodynamiques certifiés Demeter**, *KARMA* agit aussi pour préserver les sols, les ressources naturelles et la biodiversité, en harmonie avec les rythmes de la nature.

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 !
