



Communiqué de presse

Décembre 2024

La Brasserie du Pays Flamand élargit sa gamme de kombucha NOKO, et lance une nouvelle formule Framboise-Hibiscus-Citron Vert !

Reconnue pour ses célèbres bières Anosteké, la Brasserie du Pays Flamand s'attache à proposer des produits qui allient originalité et authenticité. Toujours à l'écoute des tendances et avec l'envie de surprendre, la brasserie basée dans les Hauts-de-France, développe différentes gammes pour offrir des expériences dans l'air du temps : gustatives, innovantes et conviviales.

Avec la volonté de répondre à la demande grandissante des consommateurs et de proposer des alternatives sans alcool, naturelles et locales, la Brasserie du Pays Flamand développe depuis 2023, NOKO, contraction de Nord et de Kombucha, une boisson sans alcool, biologique et organique, un Kombucha, entre la bière et le thé, le thé et le houblon. **À l'approche du Dry January ou "mois sans alcool", la brasserie élargit aujourd'hui sa gamme NOKO et lance une nouvelle formule Framboise-Hibiscus-Citron Vert en édition limitée. Ce nouveau kombucha est désormais disponible en exclusivité auprès du Fourgon, partenaire de la brasserie, ainsi qu'au sein de ses boutiques à Merville et Blaringhem (PVC 33cl : 2,90€ TTC).**

Des saveurs vives, pétillantes et un équilibre parfait entre douceur fruitée et fraîcheur florale !

Dans cette nouvelle création NOKO, l'acidité du citron vert et de l'hibiscus, modérée et agréable, se mêle à merveille à la douceur naturelle de la framboise.

En bouche, la première gorgée dévoile une douceur de fruit apportée par la framboise, qui évolue rapidement en une note florale douce et légèrement tannique d'hibiscus. Le citron vert ajoute finalement une touche de fraîcheur acidulée, avec une fin de bouche désaltérante.

À l'odorat, un parfum de fruits rouges se dégage, accompagné par une note d'agrumes et d'hibiscus, rappelant les beaux jours...



Un mélange audacieux et rafraîchissant qui complète la gamme

D'une couleur rouge framboise, presque rubis, ce nouveau NOKO Framboise-Hibiscus-Citron Vert attirera les regards ! Rafraîchissant, il est idéal pour une consommation à tout moment de la journée. Pour sa dégustation, une rondelle de citron vert et quelques framboises pourront être ajoutées, elles apporteront une touche supplémentaire de couleur, comme un rappel aux ingrédients du kombucha...

Cette nouvelle formule NOKO accompagnera parfaitement les plats frais et légers (plats de poisson ou de fruits de mer, salades...), les mets asiatiques (plats asiatiques épicés, sushis...) ou encore les desserts fruités (sorbets fruits rouges, desserts à base de citron, ou panna cotta à l'hibiscus...).

Le NOKO Framboise-Hibiscus-Citron Vert lancé par la Brasserie du Pays Flamand vient compléter la gamme NOKO jusqu'à alors composée de **3 formules** : menthe poivrée-poivre, houblon et citron-gingembre. Ces 3 recettes élaborées et lancées en 2023 sont proposées dans les cafés, bars et restaurants partenaires de la Brasserie du Pays Flamand, au sein de ses boutiques de Merville et Blaringhem (59), ainsi que sur l' [Eshop](#) de la brasserie.

A propos de la [Brasserie du Pays Flamand](#)

Fondée en 2006 par Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, la Brasserie du Pays Flamand est née d'une passion commune entre 2 amis d'enfance. Célèbre pour sa bière Anosteké, la Brasserie du Pays Flamand propose différentes gammes qui témoignent d'un savoir-faire traditionnel respecté, d'une recherche d'originalité gustative, et d'une volonté de faire découvrir de nouvelles saveurs. Avec une présence de 46 collaborateurs et un chiffre d'affaires de 12.4 Millions d'euros en 2023, la Brasserie du Pays Flamand dont le siège se situe à Merville (59), collabore régulièrement avec des brasseurs du monde entier, mettant ainsi des cultures et des idées en commun, pour proposer des bières d'exception.