

BOISSONS PETILLANTES

« Face à l'excès de sucre, UCHA remet les pendules à l'heure avec son kombucha Agrumes sans sucres : 0g, 100% plaisir ! »

À l'heure où 79 % des Français déclarent faire attention à ce qu'ils mangent et où 10,6 % suivent un régime "sans" (notamment sans sucres), UCHA, marque engagée de Biogroupe, répond aux attentes d'un été plus léger et conscient avec sa référence Kombucha Agrumes Sans Sucres 75 cl.

Dans cet authentique kombucha fermenté et non pasteurisé : aucun sucre résiduel, aucun édulcorant de synthèse mais des probiotiques et un goût tout simplement... solaire !

Zéro sucre, vrai goût : un enjeu de santé publique

La question du sucre est devenue un enjeu majeur de santé publique.

Saviez-vous qu'un Français sur cinq consomme plus de **100 g de sucres libres par jour** (Source : *Etude Esteban, Santé Publique France 2023*) ? C'est deux fois la limite recommandée par l'OMS. Une surconsommation chronique qui est aujourd'hui liée à l'augmentation des cas de **surpoids, de diabète de type 2 et de troubles métaboliques**.

Les boissons sucrées représentent à elles seules **20 à 25 % des apports** en sucres ajoutés. Un chiffre alarmant, notamment chez les jeunes adultes.

Face à cette situation, un nombre croissant de consommateurs rejettent les produits ultra-transformés et se tournent vers des boissons naturelles, peu sucrées... mais savoureuses.

Une réponse juste et engagée aux nouvelles attentes

C'est précisément là qu'intervient UCHA Kombucha Agrumes Sans Sucres.

Grâce à une **fermentation complète par une véritable mère de kombucha**, les sucres sont intégralement consommés par les micro-organismes actifs qui restent vivants car le kombucha n'est pas pasteurisé. Le produit fini est **sans sucres résiduels, sans édulcorants de synthèse, et sans arômes artificiels...** et riche en ferments vivants. Il s'inscrit dans une approche globale qui conjugue **santé digestive, plaisir sensoriel et responsabilité environnementale** (produit 100% bio, élaboré avec le minimum d'ingrédients locaux ou issus du commerce équitable).

Une boisson vivante, désaltérante et responsable, qui coche toutes les cases : plaisir, santé, et éthique.

La fraîcheur de l'été

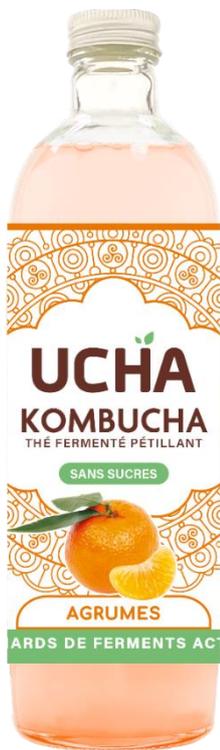
Le Kombucha Agrumes Sans Sucres d'UCHA n'est pas simplement désaltérant : il incarne **le goût de l'été à la française**, avec en star, un **agrumes emblématique du terroir méditerranéen : la clémentine de Corse**.

Récoltée à pleine maturité sur les vergers corses, cette variété se distingue par **son parfum délicat, sa chair juteuse et son bel équilibre entre sucre naturel et acidité**. Contrairement aux clémentines importées, la clémentine corse n'est jamais traitée après récolte : **aucune cire ni conservateur**, ce qui en fait une matière première idéale pour une boisson vivante, non pasteurisée et exigeante sur la naturalité.

Dans notre recette, elle est associée à une **pointe de jus de mandarine** pour intensifier les notes d'agrumes, et à **une touche subtile de fruit de la passion** en note de fond, apportant une gourmandise douce et exotique, sans jamais masquer la vivacité du fruit principal.

Ce choix de sourcing local et saisonnier s'inscrit dans l'engagement de Biogroupe à **favoriser des approvisionnements français ou équitables**, en respectant les saisons et les terroirs. Il permet également de **réduire l'empreinte carbone** liée au transport, tout en valorisant des producteurs français engagés.

Résultat : une boisson **rafraîchissante, vivante, et profondément ancrée dans une démarche de goût, de bon sens et de plaisir**. À déguster bien fraîche, en solo ou en mocktail, pour une pause estivale sans compromis.



Composition : Kombucha gazéifié* (eau filtrée, sucres de canne blond* (consommé lors de la fermentation), thé vert*, thé noir*, culture de kombucha*), infusion de baies de Timur* (eau, baies de Timur*), jus de clémentine Corse* 1%, jus de mandarine* 1%, jus de fruit de la passion*, infusion d'hibiscus*(eau, fleurs d'hibiscus*), infusion de feuilles de stevia* (eau, feuilles de stevia*), extrait de citron*.

Contient des traces d'alcool (<1,2%vol.).

*100% des ingrédients d'origine agricole sont biologiques.

Souigné : Commerce Equitable contrôlé selon le référentiel Fair For Life. 96% du total des ingrédients agricoles sont issus du commerce équitable.

Valeurs nutritionnelles pour 100ml :

Energie – 7Kj/1.7Kcal

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

Glucides – 0g dont 0g de sucres

Protéines – 0g

Sel – 0g

Prix de vente moyen : 3.99€ pour 75cl en bouteille verre
Actuellement disponible dans les magasins Monoprix et Monop'

A propos d'UCHA

UCHA est une marque de l'entreprise Biogroupe, un collectif optimiste engagé pour une alimentation vivante, conjuguant plaisir, bien-être et respect de la nature. La marque UCHA propose des boissons fermentées 100% bio : kombucha, kéfir de fruits et de la Ginger beer. Ces produits sont à destination des consommateurs fréquentant les grandes surfaces et curieux de vivre de nouvelles expériences gustatives, qualitatives et solidaires. Fabriqués en Bretagne selon des procédés de fabrication artisanaux et éthiques, les produits de la marque UCHA offrent une alternative naturelle, bienfaisante et savoureuse aux sodas et autres boissons ultra transformées et sucrées.

Plus d'infos sur : <https://uchabio.com/> et [@uchabio](https://twitter.com/uchabio)