

## DRY JANUARY

### « UCHA : la boisson idéale pour un Dry January sain et festif »

Avec le retour du Dry January, nombreux sont ceux qui cherchent à adopter un mode de vie plus sain et à réduire leur consommation d'alcool. Pour accompagner ce défi tout en conservant le plaisir des moments conviviaux, UCHA, la boisson fermentée de Biogroupe, s'impose comme l'alternative idéale.

### Des bulles de bien-être pour les épicuriens

UCHA, ce n'est pas seulement une boisson, c'est une expérience gustative ! Élaborée à partir d'ingrédients naturels et soigneusement fermentés, UCHA offre des saveurs pétillantes et subtiles qui raviront les amateurs de boissons rafraîchissantes. Sa faible teneur en sucres et ses bienfaits pour la santé – notamment pour le microbiote – en font une alliée de choix pour celles et ceux qui souhaitent profiter d'un Dry January tout en restant gourmands, avec des saveurs comme le gingembre, la framboise, la mangue-passion et l'ananas.

### Le choix responsable pour un plaisir sans compromis

Chez Biogroupe, ils sont convaincus qu'il est possible de se faire plaisir tout en prenant soin de soi et de la planète. C'est pourquoi les boissons UCHA sont fabriquées avec des ingrédients issus de filières responsables, dans le respect de l'environnement. Que ce soit son kombucha, son kéfir de fruits ou sa ginger beer, chaque recette est conçue pour allier plaisir et santé, tout en respectant une approche éthique et durable.

- Outre le fait que tous les ingrédients sont **100% bio**, le thé et le sucre de canne utilisé lors de la fabrication du kombucha sont **certifiés Fair For Life** (équitable).
- Toutes les boissons UCHA sont **fabriquées** dans leurs ateliers **en Bretagne**, des ateliers fonctionnant avec de **l'électricité verte locale**.
- Tous les **emballages** sont **recyclables**.

### Rejoignez la communauté UCHA pour un Dry January inoubliable

Durant tout le mois de janvier, UCHA vous accompagne avec des recettes, des idées de cocktails sans alcool et des conseils bien-être à découvrir sur Instagram @uchabio et son site internet [www.uchabio.com](http://www.uchabio.com). Profitez de moments conviviaux sans alcool, et explorez des saveurs uniques qui sauront surprendre et ravir vos papilles.



#### Mocktail pétillant UCHA Ginger Beer & agrumes

Dans un verre rempli de glaçons, versez 200 ml de Ginger Beer UCHA, ajoutez le jus d'un demi-citron vert, quelques rondelles d'orange et un brin de menthe fraîche. Un cocktail plein de peps et de fraîcheur pour vos apéritifs d'hiver !

#### Spritz Kombucha UCHA

Mélangez 150 ml de kombucha UCHA Agrumes avec 50 ml de jus de pamplemousse frais et complétez avec de l'eau pétillante. Servez avec des glaçons et une tranche de pamplemousse pour une touche d'élégance.

#### Kéfir façon mojito

Dans un grand verre, pilez quelques feuilles de menthe avec le jus d'un demi-citron vert. Ajoutez 200 ml de kéfruit UCHA citron, un trait de sirop d'agave et quelques glaçons. Un mojito sans alcool, rafraîchissant et revitalisant.

## 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. Ainsi qu'une alternative végétale aux yaourts conventionnels, à base de coco équitable bio. 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 sont autant d'alternatives végétales healthy à la consommation de produits industriels ultra transformés et trop sucrés.