



Communiqué de presse
Juillet 2022

GINGER BEER

Découverte des deux nouveautés de UCHA !

La ginger beer est une boisson gazeuse et fermentée produite à partir de gingembre depuis plusieurs siècles. Originaires de Jamaïque, elle est particulièrement tendance dans les pays anglo-saxons où elle est souvent utilisée dans l'élaboration de cocktails tels que le moscow mule. Pas ou peu alcoolisée, elle peut se consommer tout au long de la journée ou à l'apéritif. Après le lancement de ses kombuchas et de son kéfir de fruits l'été dernier, UCHA, la jeune marque bretonne spécialisée dans les boissons fermentées, lance ses ginger beers sans alcool.



La ginger beer plaît pour sa saveur épicée de gingembre puissant et ses fines bulles qui en font une boisson désaltérante et vivifiante. Présentant un taux de sucres moins élevé que celles du marché, les ginger beers d'UCHA **sont produites de manière artisanale dans les Côtes d'Armor**. Les deux recettes développées sont issues de la **fermentation de racines de gingembre provenant de filières équitables**. Le processus d'élaboration est simple : gingembre fermenté, sucre et eau !

À travers ses deux nouvelles propositions, UCHA continue à démontrer sa **démarche éco-responsable**, partie intégrante de son ADN. En effet, l'équipe a mis au point un **système de fabrication vertueux en réutilisant les drèches de gingembre issues de la production de**

ses kombuchas au gingembre ! De cette manière UCHA valorise un déchet organique qui aurait été jeté !

Deux recettes sont d'ores et déjà disponibles : **l'originale** au gingembre avec une touche de jus de citron et **la bissap**, boisson iconique en Afrique, qui associe gingembre, infusion d'hibiscus et jus de citron vert. Ces nouvelles boissons sans alcool se dégustent à tout moment de la journée : en fin de matinée pour un coup de boost, au goûter et même à l'apéro pour l'élaboration d'un mocktail ou d'un cocktail qui ne manquent pas de caractère !

GINGER BEER, ORIGINAL GINGEMBRE



Composition :

Eau gazéifiée, sucre de canne blond du Paraguay, gingembre fermenté 2,4%, jus de gingembre 1%, jus de citron.

Disponible en 350 ml et 750 ml

Prix : 2,50€ et 3,99€

GINGER BEER, BISSAP GINGEMBRE-HIBISCUS



Composition :

Eau gazéifiée, sucre de canne blond du Paraguay, infusion d'hibiscus 15%, gingembre fermenté 2,4%, jus de citron vert, jus de gingembre 0,5%, extrait de vanille.

Disponible en 350 ml, 750 ml à venir

Prix : 2,50€