

KiVà
VOUS FAIRE DU BIEN

NOUVEAUTÉS

UN KÀ PART



EN 2026, IMPOSSIBLE DE SQUIZZER LE Kombucha !

Vous voyez que, finalement, il n'a pas été si difficile à tenir ce Dry January ! On pourrait même aller jusqu'à dire que ça nous a fait du bien de lever un peu le pied sur les apéros arrosés avec les copains, et on a eu l'impression de se sentir plus en forme. Peut-être que ce n'était que psychologique, mais cela reste toujours bon à prendre. **Et puis surtout, ce mois d'abstinence nous a donné l'occasion de tester pas mal de nouvelles boissons, dont on entendait effectivement parler depuis un moment, mais qu'on n'avait pas forcément l'habitude de boire. Parmi elles, une nous a particulièrement bien plu : le kombucha.** Mais pourquoi personne ne nous avait dit que c'était aussi bon ?!

Cela a été une agréable surprise car c'est vrai que, de prime abord, ce qu'on avait pu comprendre à propos de sa fabrication (des microorganismes, de la fermentation...) nous avait un peu refroidis, alors que c'est clairement un breuvage qui gagne à être connu.

C'est certain, il est susceptible de plaire au plus grand nombre, mais encore faudrait-il que le grand public le découvre. Pas facile de faire émerger une nouvelle catégorie de produits et de la faire adopter par tout le monde. À moins que l'un des créateurs de contenus les plus appréciés de France lance sa propre marque de kombuchas. Là oui, ça pourrait sans doute contribuer à ce travail d'évangélisation, bien que cela reste quand même hautement hypothétique...

Ah, attendez un instant, on nous dit dans l'oreillette que c'est justement ce qu'il vient de se passer ces derniers mois, merci Squeezie pour cette initiative bienvenue. **Avant cet incroyable succès, on trouvait déjà du kombucha en grande distribution, même qu'il était signé Kiva, la marque de boissons vertueuses proposée par Compagnie Léa Nature. Désireuse de proposer des boissons savoureuses en bouche, la marque avait spontanément identifié le kombucha comme pouvant s'imposer comme une alternative aux jus de fruits ou autres sodas bien trop sucrés.**

Une intuition qui s'est révélée on ne peut plus juste, et cette recette a suscité un très bel engouement, au point d'ailleurs que cette année, la famille s'agrandit puisque Kiva accueille une nouvelle recette.

Et si certains les glisseront sans doute dans leur panier de courses parce qu'ils ont déjà entendu parler du kombucha, c'est surtout pour leur irrésistible goût qu'ils y reviendront ! **Qu'on opte pour la saveur pêche ou bien pour celle à la fraise et au basilic, c'est à chaque fois l'assurance de déguster une boisson désaltérante, et vraiment gourmande.**

C'est d'autant plus appréciable que les résidus de sucres présents dans ces kombuchas proviennent de la première étape de fermentation, aucune raison donc de culpabiliser lorsqu'on s'en descendra un grand verre après une longue journée. Volontairement très courtes et rassurantes, les recettes des kombuchas Kiva ne réservent aucune mauvaise surprise. C'est simple, aucun colorant, ni arôme artificiel conformément à la réglementation bio, ou conservateur ne sont de la partie. Une nouvelle illustration de la singularité de cette marque engagée, veillant à fabriquer tous ses produits en France (du côté du Lot-et-Garonne si vous voulez tout savoir) et qui propose systématiquement des bouteilles en verre, un matériau certes plus lourd à transporter, mais qui présente le formidable avantage de pouvoir être recyclé. Alors santé, à la vôtre !



ET SUR UN (KOMBU)CHA CHA... Kiva

Kombucha GINGEMBRE CITRON

Entre l'acidité du citron et le côté tonique du gingembre, ce kombucha légèrement pétillant, fabriqué en France, ne manque clairement pas de caractère ! C'est bon, c'est désaltérant, c'est sain... que voulez-vous demander de plus franchement ? Pour une fois qu'on trouve une boisson vraiment savoureuse et dont la recette s'avère irréprochable, on ne va pas bouder notre plaisir. **Une base obtenue par le biais de la fermentation du thé vert sencha bio avec une culture de kombucha, une touche de sucre de canne bio, puis du gingembre bio et du citron bio... voilà tout ce qu'on aime.**



Kombucha SAVEUR FRAISE BASILIC

Du kombucha, de la fraise, du basilic... voici un bouquet de saveurs kiva nous suivre tout au long de la saison estivale ! On s'imagine déjà s'en régaler dans un grand verre de glaçons, au bord de la piscine... vivement qu'on y soit car là, l'hiver commence à nous sembler un brin longuet ! Ce qui ne l'est pas en revanche, c'est la liste des ingrédients de cette recette, tous choisis avec le plus grand soin. **Une culture de kombucha bio, du thé Pu'er bio pour la fermentation, des arômes naturels de fraise et de basilic bio, et du sucre de canne bio également, la preuve que plus simple c'est, meilleur c'est.** À chaque gorgée, on voit la vie en bio et un rayon de soleil apparaît !

Kombucha SAVEUR PÊCHE

Ce qui est intéressant avec le kombucha, c'est qu'il en existe d'infinites variétés, parfait pour varier les plaisirs. **Si celui-ci se distingue, c'est notamment parce que sa recette a été élaborée sur une base de thé noir bio, une variété Pu'er elle-même déjà fermentée en l'occurrence, ce qui lui donne cette saveur unique et permet surtout qu'il ne présente aucune amertume.** Aussi, il se marie parfaitement avec l'arôme naturel de pêche qui vient lui apporter beaucoup de rondeur et de gourmandise. Ajouté avec parcimonie avant la fermentation, le sucre de canne bio confère à ce breuvage toute la douceur qu'il mérite. C'est bien simple, on a l'impression de boire un thé glacé maison, simplement légèrement pétillant et gorgé de soleil !



LES PRODUITS KIVA SONT DISPONIBLES AUX RAYONS BIO DES GMS