

Kiva
VOUS FAIRE DU BIEN

NOUVEAUTÉ

KIVA AVOIR ENVIE DE SIROTER DU gingembre TOUT L'ÉTÉ ?!

Les fans de Taylor Swift s'appellent les Swifties, ceux de Lady Gaga les Little Monsters, ceux du groupe de K-Pop BTS les ARMY... et on pourrait continuer ainsi un moment, tant on sait que les fans adorent se trouver des petits sobriquets pour renforcer leur sentiment d'appartenance à la même communauté. Un phénomène qui, d'ailleurs, se généralise de plus en plus puisqu'aujourd'hui, les plus gros créateurs de contenus, les marques, les clubs de sport... sont de plus en plus nombreux à adopter aussi un surnom pour désigner leurs communautés. Une tendance qui nous donne d'ailleurs une idée : **et si on trouvait un nom pour fédérer tous les amateurs de gingembre ? Si on se fie à ce que l'on entend autour de nous, il y a moyen que cela soit l'occasion de constituer un groupe du genre conséquent car tout le monde semble tomber sous le charme de ce rhizome, qui connaît depuis quelques années son quart d'heure de gloire (il était temps, lui qui est plébiscité dans certains pays depuis des millénaires !).**

Les Firebuds ? Les Hot Shots ? Il faut encore qu'on réfléchisse à comment on pourrait le baptiser, cela mérite réflexion. Ce qui est clair comme de l'eau de roche en revanche, c'est que le gingembre, on l'aime à bien des moments de la journée. On s'en fait un shot le matin à jeun, on en glisse quelques morceaux dans un smoothie pour se donner un coup de pep's, ou on l'adopte en infusion durant la saison hivernale pour booster son immunité...

Un vrai complice bien-être, aucun doute là-dessus, mais il serait dommage de ne l'envisager que sous son prisme healthy quand son goût mêlant la fraîcheur, l'aromatique et le piquant lui permet également de s'intégrer à merveille dans des recettes résolument gourmandes. C'est d'ailleurs grâce à cette saveur si singulière que le gingembre est désormais la star des boissons sans alcool, on en voit de plus en plus dans les rayons et cela nous réjouit au plus haut point.

Reste à séparer le bon grain de l'ivraie, et de réussir à identifier les recettes les plus irréprochables (si c'est pour finir avec simplement un arôme gingembre, merci mais non merci) et en la matière, Kiva se distingue forcément. La marque de boissons pétillantes et naturelles de Compagnie Léa Nature aussi adore le gingembre, et elle le prouve avec deux délices fabriqués en France, dans le Lot-et-Garonne, et conçus à partir d'ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. **Évidemment garantis sans additifs, édulcorants, colorants*, conservateurs ni stabilisants, et s'appuyant sur du sucre de canne bio et équitable, on apprécie également le fait que ces boissons soient conditionnées dans des bouteilles en verre entièrement recyclables.** Et sinon, qu'est-ce que vous diriez des Rooters ? Pour notre groupe de fans de gingembre, suivez un peu bon sang !



Ginger FEVER

Ginger ALE

Ah, nos cousins canadiens, que ferions-nous sans eux ? Céline Dion, le sirop d'érable, la poutine... on leur doit tant de choses qu'on affectionne, et notamment le Ginger ale, un breuvage (la légende dit qu'on doit sa création à un pharmacien de Toronto) dont on ne peut littéralement plus se passer depuis qu'on l'a goûté pour la première fois. Légèrement sucrée avec une chaleur très douce, cette boisson gazeuse au gingembre est parfaite pour nous rafraîchir à l'heure du goûter ou bien après une petite séance de sport... et encore plus savoureuse au moment des apéritifs rythmant inlassablement les beaux jours. **Avec celui élaboré en France par Kiva, c'est l'assurance de déguster un Ginger ale particulièrement vertueux, qu'on l'adopte pur ou qu'on l'intègre à des recettes de cocktails/mocktails.** On valide sa recette volontairement minimaliste (aucun arôme ni colorant* ne sont de la partie), faisant simplement la part belle à l'extrait de gingembre bio, au jus de citron bio, ou bien encore au sucre de canne bio et équitable.



Ginger Ale
Kiva
75cl, 2€95

Ginger PASSION

Arrêtez-tout ! Cette recette Ginger Passion sera sans conteste l'association la plus vibrante de votre été, parole de foodistas ! **Comment résister à la saveur plus que gourmande de ce fruit exotique, ici magnifié par une note de gingembre frais, venant lui apporter juste ce qu'il faut de fraîcheur et de piquant ?** C'est absolument délicieux, et puisque c'est signé Kiva, on peut y aller les yeux fermés : les ingrédients sont bio, la fabrication est française et surtout, il n'y a pas d'arômes ajoutés. Pardon, mais on ne voit pas comment on va pouvoir résister à cette petite merveille, et puis à quoi bon finalement ? Il n'y a pas de mal à se faire du bien !



NOUVEAU
Ginger Passion
Kiva
Bouteille 75cl, 2€95

*Conformément à la réglementation bio.

LES PRODUITS KIVA SONT DISPONIBLES AUX RAYONS BIO DES GMS