

NOUVEAU  
THÉS



# *Le Kombucha*

## LES BIENFAITS



# Le Kombucha

LA BOISSON RAFRAÎCHISSANTE À  
BASE DE THÉ ISSUE D'UN  
PROCESSUS NATUREL DE  
FERMENTATION ET  
NATURELLEMENT PÉTILLANTE !

Détox...

Grâce aux acides organiques produits lors de la fermentation du kombucha.

l'acide acétique qui aide la digestion et l'acide gluconique qui élimine les toxines de l'organisme.

Grâce à la multitude de micro-organismes vivants (des levures et des bactéries) que le kombucha contient naturellement

Effet probiotique...

Antioxydant...

Grâce aux thés, reconnus comme ayant une quantité importante d'antioxydants tels que les flavonoïdes et les catéchines

Certaines études ont même démontré que la fermentation du kombucha pouvait augmenter la bio-disponibilité des molécules thérapeutiques et/ou nutritives des plantes qui y sont ajoutées.

Bio-disponibilité



# Le Switchel

BOISSON FERMENTÉE À BASE DE  
VINAIGRE DE CIDRE, MIEL DE  
LAVANDE ET UNE POINTE DE  
GINGEMBRE .

# Le kéfir

BOISSON CURCUMA ET GINGEMBRE



Crédit photo : Laura Jonneskindt