

Nat-ali lance sa préparation pour kombucha, qui permet de fabriquer soi-même une boisson vivante et naturellement pétillante !

De plus en plus de Français, soucieux de leur santé, délaissent les sodas, jus de fruits et thés glacés industriels au profit de boissons « santé » moins sucrées et caloriques, comme le kéfir et le kombucha, qui sont naturellement pétillants.

Le kombucha peut s'acheter en bouteilles, mais peut également être préparé soi-même, à condition d'avoir les ferments nécessaires. Après sa préparation pour kéfir de fruits, [Nat-ali](#), la marque de préparation en poudre bio, présente ses [ferments lyophilisés pour kombucha](#), qui permettent de fabriquer cette boisson à la maison en toute simplicité.



Le kombucha, une boisson ancestrale

Originaire d'Asie orientale, le kombucha, également appelé « champignon du thé » ou encore « mère kombucha », est un ensemble symbiotique de levures et de bactéries capables de faire fermenter le saccharose et le fructose présents dans le thé noir ou vert sucré. La fermentation produit une boisson pétillante peu sucrée.

La préparation pour kombucha Nat-ali permet de réaliser une boisson naturellement pétillante et rafraîchissante, en ajoutant de l'eau, du thé et du sucre à une dose de préparation pour boisson kombucha, et en laissant fermenter le tout pendant quelques jours.

Les vertus du kombucha

[Le kombucha](#) n'est pas seulement délicieux. Cette boisson « vivante » a également de nombreux atouts pour la santé. Elle contient un véritable cocktail de nutriments, dont des vitamines du groupe B, probiotiques, acides aminés, et enzymes.

Grâce à ses bactéries et probiotiques, le kombucha protège la flore intestinale et favorise la digestion. On lui prête également des vertus détoxifiantes et anti-stress. La consommation de kombucha est déconseillée aux femmes enceintes et allaitantes et aux très jeunes enfants, car il contient une très faible dose d'alcool (entre 0,5 et 3 %), à cause de la fermentation.

Une boisson pour toute la journée !

A jeun, pour profiter des propriétés probiotiques sur la flore intestinale ou après un repas copieux pour aider à digérer. Le kombucha remplace aisément les sodas.



La recette du kombucha selon Nat-ali

Grâce à Nat-ali, la confection du kombucha est très simple. Elle ne nécessite pas d'appareil ménager particulier. Une dose de ferments lyophilisés permet d'obtenir un litre de kombucha, et chaque sachet contient deux doses.

Préparation : pour faire un litre de thé vert ou noir nature. Le verser dans un récipient hermétique et le laisser refroidir. Ajouter une dose de ferment pour kombucha et 50 à 70 grammes de sucre. Bien fermer le récipient et le laisser fermenter de 5 à 8 jours à température ambiante. La boisson se conserve de 2 à 4 jours au frais.

Le produit peut être repiqué pour fabriquer jusqu'à 10 litres de boisson : il suffit de conserver 200 millilitres de kombucha comme base de ferments et de répéter l'opération.

Des ingrédients sains

La préparation pour kombucha de Nat-Ali contient des produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable : du sucre roux de canne, une culture de ferments lyophilisés, et de l'extrait de citron. Le sucre issu de l'Agriculture Biologique, provient du commerce équitable et est garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation.

L'intérêt du petit sachet Nat-Ali

Le sachet est à base de ferments actifs donc pas de mauvaise surprise, il y aura forcément fermentation. 1 dose représente 1L de boisson, il est possible de le repiquer ou non, ce qui permet de varier les boissons et de partir en vacances sans avoir à entretenir son kombucha. Économique, il est possible de réaliser 10L de préparation avec 1 sachet grâce au repiquage.

Une marque qui promeut le « faire soi-même »

Nat-ali a développé sa gamme de produits en poudre biologiques et de ferments lyophilisés pour répondre à la demande des consommateurs, qui souhaitent de plus en plus réaliser leurs boissons santé eux-mêmes.

Outre les ferments pour kombucha, la marque commercialise une préparation pour kéfir de fruits, permettant de réaliser jusqu'à 16 litres de boisson, et une gamme de ferments yaourts et desserts. Elle confirme ainsi son statut d'expert dans les ferments lyophilisés.

À propos de Nature et Aliments

[Nature et Aliments](#) est une entreprise familiale qui a été fondée en 1913 par Eugène Jost. Son imagination et son envie de partager goûts et saveurs l'amènent à commercialiser des préparations pour entremets Plaisance à base d'agar-agar.

Puis, petit à petit, Nature et Aliments devient un spécialiste des produits en poudre d'épicerie sèche biologique. L'entreprise se développe rapidement et fait le choix de ne faire confiance qu'à l'agriculture bio en 1978.

Bruno Jost, le petit-fils d'Eugène, lance cette même année la marque Nat-Ali qui est aujourd'hui une référence dans les magasins biologiques. Nat-Ali propose des produits nobles et équitables dont la composition nutritionnelle et le goût marquent les esprits des grands comme des tout-petits.

En 2011, Magalie Jost, belle-fille de Bruno Jost, et Sybille Chapron s'associent pour reprendre la direction de Nature et Aliments et écrire le nouveau chapitre de la marque.

Une marque de plus en plus bio et équitable

Forte de plus de 100 ans d'histoire, d'expérience et de progrès, Nature et Aliments a su évoluer, tout en conservant ses valeurs et son engagement social. Elle contribue activement au respect de l'environnement et soutient le développement durable par ses actes et ses procédés de fabrication.

Les produits Nat-ali sont ainsi fabriqués à Rezé, en Loire-Atlantique, dans une usine construite selon les normes HQE (haute qualité environnementale).

D'autre part, la marque s'engage au niveau social par le biais de partenariats et d'associations : elle accueille actuellement dans ses locaux une équipe de quatre travailleurs handicapés.

Pour en savoir plus

Ferment boisson Kombucha : <http://www.boutique-natali.com/fr/267-ferment-boisson-kombucha.html>

Boutique en ligne : <http://www.boutique-natali.com>

Contact Presse

Marie MORICE

Email : mademoiselle@nature-aliments.com

Téléphone : 02 40 73 65 97