

GOA

• KOMBUCHA •



**LOCAL
SAVOUREUX**

BIO

SANS ALCOOL

SAIN

**THÉ VIVANT
PÉTILLANT**



**Source de
bienfaits**

06 26 06 83 93 / 06 65 40 93 35

contact@goa-kombucha.fr

www.goa-kombucha.fr

La Brasserie de GOA, 24590 Saint Geniès



Inspiré par l'ère hippie des années **60-70**, l'état de Goa en Inde attire les âmes en quête de liberté & d'expériences alternatives. De par ses fêtes mêlant influences orientales et occidentales, Goa célèbre **créativité, ouverture et connexion**. Notre kombucha s'inscrit dans cet esprit, invitant à savourer des saveurs inédites & partager des moments mémorables.



Brassée au cœur du Périgord par Camille et Mathis, **GOA** est une boisson généreusement **fruitée & pétillante**, elle apporte à vos clients **vitamines, probiotiques & antioxydants** grâce à son processus de fermentation du thé & de ses ingrédients soigneusement sélectionnés.

Notre Kombucha est **l'alternative idéale** aux sodas industriels : moins sucré, non pasteurisée, au bon goûts d'agrumes, de plantes & de fruits frais. Il se mari également parfaitement avec divers alcools pour créer de nouveaux **cocktails originaux**, sans réduire votre marge commerciale.

Apprenez en plus sur
www.goa-kombucha.fr

GOA Kombucha



FICHE TECHNIQUE

Gingembre – Citron

CARACTÉRISTIQUES

Un kombucha très parfumé au goût puissant. Très justement dosé, le jus de gingembre frais **pressé à froid** libère et conserve ces arômes en bouche pendant un long moment.

Un must-have à cocktail !

CONSERVATION

À conserver au frais uniquement,
Un jour à température ambiante = 1 mois de DLC perdu.
À consommer de préférence dans les 6 mois.
Un dépôt naturel peut se former.

CONSEIL

Informez vos clients sur les bienfaits du kombucha au gingembre-citron : **peu sucré, aux propriétés toniques, rafraîchissantes et digestives, en plus des probiotiques et antioxydants du Kombucha.**

Il s'accorde parfaitement avec des plats légers, des salades et des plats asiatiques, ou bien en appétitif, seul ou en cocktail.

INGRÉDIENTS

Eau filtrée
Culture de Kombucha
Infusion de thé vert Sencha
4% Sucre de Canne blond
1,3% de Gingembre frais
2% de Citron frais



GOA
• KOMBUCHA •

FICHE TECHNIQUE

MANGUE - VANILLE

CARACTÉRISTIQUES

Une douceur tropicale qui marie le goût sucré et caractéristique de la mangue aux notes chaudes de l'extrait de vanille. C'est une boisson particulièrement gourmande qui satisfait petits et grands.

CONSERVATION

À conserver au frais uniquement,
Un jour à température ambiante = 1 mois de DLC
perdu.

À consommer de préférence dans les 6 mois.

Un dépôt naturel peut se former.

CONSEIL

Informez vos clients sur les bienfaits du kombucha mangue - vanille : **peu sucré, contenant vitamines A et C, en plus des probiotiques et antioxydants du Kombucha.**

Il est idéal en rafraîchissement, apéritif, seul ou en cocktail pour les plus créatifs.

INGRÉDIENTS

Eau filtrée

Culture de Kombucha

Infusion de thé vert Sencha

4% Sucre de Canne blond

1.5% de mangue fraîche

0.2% d'extrait de vanille

0.2% de gingembre frais

Arôme naturel de mangue



GOA

• KOMBUCHA •

FICHE TECHNIQUE

Framboise – Hibiscus

CARACTÉRISTIQUES

Un Kombucha très rafraîchissant, l'acidité florale de l'hibiscus se marie harmonieusement avec le kombucha. La framboise amène une note fruitée et délicate qui vous invite à le **savourer rapidement**.

CONSERVATION

À conserver au frais uniquement,
Un jour à température ambiante = 1 mois de DLC perdu.

À consommer de préférence dans les 6 mois.

Un dépôt naturel peut se former.

CONSEIL

Informez vos clients sur les bienfaits du kombucha au framboise - hibiscus : **peu sucré, riche en vitamine E et favorisant le transit et la digestion grâce à l'infusion d'hibiscus, en plus des probiotiques et antioxydants du Kombucha.**

Il se marie parfaitement avec des plats légers et frais tels que des salades, des plats végétariens ou encore des desserts fruités.

Idéal en apéritif rafraîchissant, seul ou en cocktail.

INGRÉDIENTS

Eau filtrée
Culture de Kombucha
Infusion de thé vert Sencha
Infusion d'hibiscus
4% Sucre de Canne blond
4% de framboise fraîche
0.3% de gingembre frais
0.2% Arômes naturels biologiques



GOA
• KOMBUCHA •

FICHE TECHNIQUE

ROOIBOS - ORANGE - CANNELLE

EDITION LIMITÉE

CARACTÉRISTIQUES

Un Kombucha aux saveurs hivernales. Cette combinaison unique marie harmonieusement les arômes riches du rooibos et d'ingrédients originaux, évoquant instantanément des souvenirs de gâteaux aux épices.

CONSERVATION

À conserver au frais uniquement,
Un jour à température ambiante = 1 mois de DLC perdu.
À consommer de préférence dans les 6 mois.
Un dépôt naturel peut se former.

CONSEIL

Informez vos clients sur les bienfaits du kombucha rooibos - orange - cannelle : **Riche en minéraux et polyphénols, renforce l'immunité, abaisse la tension et améliore la circulation sanguine. La cannelle à un effet anti-inflammatoire et peut réguler la glycémie, en plus des probiotiques et antioxydants du kombucha.**

Il est idéal pour accompagner des moments de convivialité, apéritifs sophistiqués ou avec des plats aux saveurs intenses (plats épicés, viandes grillées...)

INGRÉDIENTS

Eau filtrée
Culture de Kombucha
4% de Sucre de canne blond
0.5% Infusion de rooibos, pomme, écorce d'orange, cannelle, clou de girofle, pétale de rose, cardamome.
0.2% Arômes naturels d'orange et de cannelle



GOA
• KOMBUCHA •

INFOS PRATIQUES

TARIF	UNITÉ		Carton de 16*		Carton de 9*	
	CONSIGNÉ	NON CONSIGNÉ	CONSIGNÉ	NON CONSIGNÉ	CONSIGNÉ	NON CONSIGNÉ
35cl	2,10€	2,30€	33,60€	36,80€	-	
1L	4,30€	4,65€	-		38,70€	41,85€

**gôuts au choix*

Votre satisfaction est notre priorité, c'est pourquoi nous simplifions le processus de commande et de livraison.

Passez commande en quelques clics sur notre **site web dédié aux pros**. Retrouvez y vos factures, historique et suivi de commandes, ainsi que toutes nos promos du moment.

WWW.GOA-KOMBUCHA.FR/PRO

Ou bien directement par téléphone au 06 65 40 93 35 / 06 26 06 83 93
Livraisons effectuées chaque semaine.

Profitez de **10% de réduction** en adoptant la consignation !
Nous récupérons vos bouteilles vides* chaque semaine afin de les reconditionner. Un geste pour la planète, et le porte-monnaie.

**sous réserve d'être rincées.*

GOA
• KOMBUCHA •