

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
NOVEMBRE
2019

Voelkel

JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES BIO DEPUIS 1936

ÇA PÉTILLE CHEZ VOELKEL !

LA MARQUE INCONTOURNABLE DE JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES BIO

BOOSTE NOTRE HIVER EN LANÇANT

TROIS NOUVEAUX KOMBUCHAS VEGAN ET DÉLICIEUX





KOMBUCHA

RAFRAICHIT LE CORPS, L'ESPRIT ET L'ÂME

Considéré par beaucoup comme la boisson naturelle tendance à découvrir, le Kombucha est une boisson fermentée surprenante, naturellement pétillante, pleine de bienfaits et délicieusement rafraîchissante.

Pour accompagner le corps pendant la saison froide, Voelkel revisite cette boisson au goût si reconnaissable en la déclinant en trois nouveaux parfums, à emporter partout avec soi : original, citron vert/gingembre et griotte/menthe.

Parfait allié du quotidien, cette boisson exotique est un concentré de vertus par excellence. A base de thé vert et de thé noir fermenté par la «mère de kombucha» (symbiose de levures et de bactéries), ces 3 recettes Voelkel sont agrémentées de plantes à infusions aromatiques, d'une touche de sucre de canne et pour les deux versions fruitées de jus de fruit.

Issu de la fermentation de ce « levain » singulier, ce breuvage est également excellent et digeste tout en étant faible en calories. On peut donc le consommer sans culpabilité.

Côté goût, Voelkel propose de découvrir les saveurs originales du Kombucha, ou d'opter pour des saveurs plus explosives en bouche via l'alliance du citron vert et du gingembre ou totalement gourmande avec le mélange griotte et menthe et ce, pour 38 kcalories par verre de 200ml.

Avec leurs contenants nomades en verre de 33cl à emmener partout, les nouveaux Kombuchas Vegan de Voelkel offrent **une dose quotidienne idéale** et se révèlent être la boisson bien-être et plaisir par excellence.



RECETTE

SAINT-JACQUES AU KOMBUCHA CITRON VERT / GINGEMBRE DE VOELKEL

Aux mille vertus du Kombucha, il faut désormais lui ajouter celle de surprendre les convives, grâce à cette recette de saison imaginée par Voelkel en collaboration avec l'influenceuse culinaire ©Les Pépites de Noisette.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Nombre de personnes : 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour les Saint-Jacques :

- 12 noix de Saint-Jacques
- 2 petites échalotes
- 15cl de Kombucha citron vert gingembre de Voelkel
- 15cl de jus d'oranges fraîchement pressées
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à café de miel liquide

Pour la salsa à l'orange :

- 2 oranges
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 1 cébette
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe de graines de grenade
- Quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, faites revenir les échalotes finement hachées avec une noix de beurre. Lorsqu'elles sont translucides, déglacez avec le Kombucha. Laissez réduire quelques minutes puis ajoutez le jus d'oranges, le gingembre et le miel. Salez, poivrez et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse.
2. En attendant, préparez la salsa à l'orange : pelez les oranges à vif puis coupez chaque suprême en petits dés. Émincez la cébette finement, faites de même avec la menthe. Dans un bol, mélangez les oranges avec un trait de citron vert, le gingembre, la menthe, les graines de grenade, une pointe de sel et de poivre. Réservez au frais.
3. Épongez les noix de Saint-Jacques. Dans une autre poêle, faites chauffer une noisette de beurre avec une cuillère d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, faites griller les noix de Saint-Jacques rapidement des deux côtés (environ une de chaque côté, pas plus), de façon à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes à l'extérieur, mais tendres à l'intérieur.
4. Enrobez les noix de Saint-Jacques avec la sauce au kombucha. Servez dans vos assiettes avec la salsa d'orange.



©Les Pépites de Noisette



SI VOUS AIMEZ LES SAVEURS EXOTIQUES, RAJOUTEZ UNE POINTE DE PIMENT DANS VOTRE SAUCE AU KOMBUCHA, C'EST DÉLICIEUX ! VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AJOUTER UN PEU DE TEXTURE EN PARSEMANT LE TOUT DE FLOCONS D'OIGNONS FRITS ET / OU DE NOIX DE CAJOU CONCASSÉES.

KOMBUCHA

RAFRAICHIT LE CORPS, L'ESPRIT ET L'ÂME

KOMBUCHA CITRON VERT ET GINGEMBRE VEGAN DE VOELKEL

Ingrédients : infusion de plantes et de thé* 92,3% (eau minérale naturelle, thé vert*, thé noir*, feuilles de maté*, fleurs de tilleul*, verveine citronnée*, fleurs de bleuet*, mélisse*, menthe marocaine*, ortie*, aspérule odorante*, fleurs de sureau*, feuilles de framboisier*, fleurs de souci*, feuilles de mûrier*, racine de réglisse*), sucre de canne*, jus de citron vert* 2%, jus de gingembre* 1,5% (gingembre*, jus de citron de concentré), culture de kombucha, gaz carbonique naturel / Contient moins de 0,5% vol. d'alcool

Faible en calories :
18 kcal pour 100 ml



Disponible en magasins bio à partir de 2,45 € les 33 cl

KOMBUCHA ORIGINAL VEGAN DE VOELKEL

Ingrédients : infusion de plantes et de thé* 96% (eau minérale naturelle, thé vert*, thé noir*, feuilles de maté*, fleurs de tilleul*, verveine citronnée*, fleurs de bleuet*, mélisse*, menthe marocaine*, ortie*, aspérule odorante*, fleurs de sureau*, feuilles de framboisier*, fleurs de souci*, feuilles de mûrier*, racine de réglisse*), sucre de canne*, culture de kombucha, gaz carbonique naturel

Faible en calories : 18 kcal pour 100 ml



Disponible en magasins bio à partir 2,45 € les 33 cl

KOMBUCHA GRIOTTE ET MENTHE VEGAN DE VOELKEL

Ingrédients : infusion de plantes et de thé* 90,2% (eau minérale naturelle, thé vert*, thé noir*, feuilles de maté*, fleurs de tilleul*, verveine citronnée*, fleurs de bleuet*, mélisse*, menthe marocaine*, ortie*, aspérule odorante*, fleurs de sureau*, feuilles de framboisier*, fleurs de souci*, feuilles de mûrier*, racine de réglisse*), sucre de canne* jus de griotte* 3%, jus concentré de menthe* 2,5% (eau minérale naturelle, jus concentré de raisin*, menthe*, jus concentré de citron*), culture de kombucha, gaz carbonique naturel / Contient moins de 0,5% vol. d'alcool

Faible en calories : 18 kcal pour 100 ml



Disponible en magasins bio à partir 2,45 € les 33 cl

FACEBOOK @VOELKELFRANCE
INSTAGRAM @VOELKELFRANCE
WWW.VOELKELJUICE.DE/FR

CONTACT PRESSE

CARAMEL RP
Marine Taffu
Tél. 02 40 69 89 00 - 06 24 97 42 52
Mail : marine.taffu@groupecaramel.com

* issu de l'agriculture biologique