

Nouveauté Plaisance Bio : une préparation pour kéfir... carrément BIO

Le Kéfir est une boisson que de plus en plus de Français connaissent et apprécient.

Grâce à [Plaisance Bio](#), cette boisson fermentée répondant aux soucis de santé des Français se prépare en quelques instants seulement, et à moindre coût.



Le Kéfir, boisson santé et plaisir

Originaire du Caucase, le kéfir de fruits est un mélange de bactéries et de levures qui transforment l'eau sucrée en une eau pétillante aux bienfaits nutritionnels, simplement grâce à la fermentation.

Deux chercheurs et microbiologistes de l'Université canadienne d'Alberta ont mené une étude sur les bénéfices du Kéfir. Les résultats publiés en août dernier sont sans appel : le kéfir diminue ainsi le cholestérol des sujets testés de près de 40%. Selon ces deux chercheurs, il faudrait boire environ une demi-tasse de kéfir traditionnel par jour pour en obtenir tous les avantages alimentaires (sources folio.ca).

Propriétés antibactériennes et antifongiques, régulation de la flore intestinale, effet antitumoral, la science prouve chaque jour les bienfaits du kéfir. Ainsi, le marché mondial des boissons fermentées telle que le Kéfir devrait croître d'environ 5.8% par an entre 2018 et 2023, pour atteindre finalement 1,8 milliard de dollars (enquête Marketsandmarkets).

Pour satisfaire tous les consommateurs et anticiper leurs besoins, Plaisance Bio propose d'ores et déjà la vente de préparations pour Kéfir. Elle permet de réaliser en quelques instants une boisson naturellement pétillante et désaltérante.

Plaisance Bio et le Kéfir de fruits, nouveaux amis

1 dose pour 1 L

PLAISANCE BIO
depuis 1913

PRÉPARATION EN POUVRE À BASE DE
FERMENTS LYOPHILISÉS POUR
boisson kéfir de fruits

ENTREPRENEURS ENGAGÉS E+

FABRICATION FRANÇAISE

CERTIFIÉ AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE

repiquage possible

1 dose pour 1 L de boisson

sans gluten vegan

Plaisance Bio explique les bienfaits du kéfir :

- **Le kéfir protège notre flore** : le kéfir de fruits est une boisson fermentée contenant des probiotiques. Les bactéries présentes dans les grains de kéfir assurent le maintien d'une bonne flore intestinale.
- **Le kéfir est bon pour le transit intestinal** : consommé au bout de 24 h de fermentation, le kéfir de fruits a un léger effet laxatif. Après 48 h, il régule le transit, et au-delà de 60h de fermentation, il devient constipant et limite donc les diarrhées.



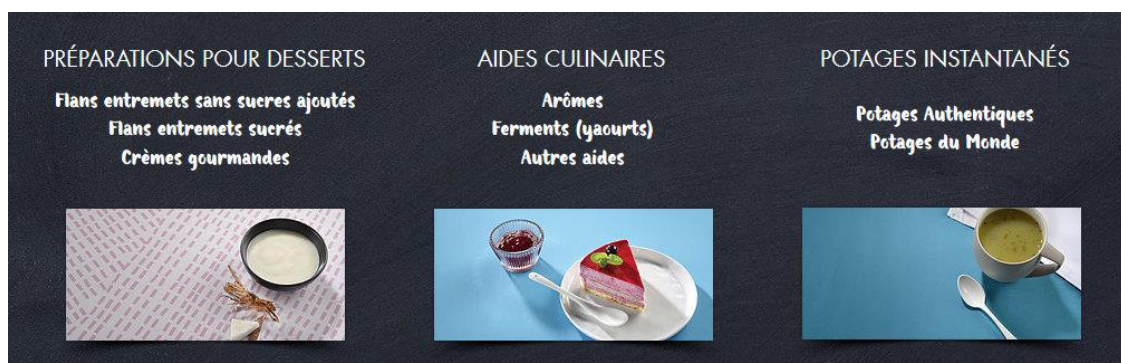
Plaisance Bio rassemble toutes les propriétés de la boisson traditionnelle en une préparation Bio en sachet 2 doses, ce qui permet de faire jusqu'à 16 litres de kéfir de fruits. Idéale pour toute la famille, la boisson de kéfir de fruits se déguste toute la journée. En respectant les règles d'hygiène, on peut repiquer jusqu'à 8 fois son kéfir de fruits de départ ; une réelle économie gourmande.

Enfin, il existe une multitude de recettes pour varier ses plaisirs : kéfir de fruits, cidre de kéfir, kéfir à la menthe, kéfir au jus de bissap, au jus d'orange...

Plaisance Bio : Des sachets carrément... Bio !

Plaisance Bio, c'est toute une gamme de préparations savoureuses et très rapides à réaliser. Elle est composée de desserts, d'aides culinaires, ou de potages à faire soi-même, selon les conseils de la marque et toujours avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Dans chaque sachet Plaisance Bio, il y a une histoire familiale : créée en 1913, la société Nature et Aliments s'engage en faveur d'un entrepreneuriat responsable et sélectionne depuis les années 1970 des matières premières issues de l'agriculture biologique.



Plaisance et le bio, agir vraiment !

Plaisance est la marque historique de NATURE ET ALIMENTS. Dès les années 1960, Stéphane JOST, responsable de l'entreprise, a considéré que les Entremets Plaisance BIO devaient jouer un rôle Solidaire. Hôpital au Cameroun, club Mickey de Saint Brévin, des pourcentages du chiffre d'affaires sont reversés à des associations...

Aujourd'hui, les ambitions et les valeurs restent les mêmes. Plaisance travaille avec des petits producteurs bio, correctement rémunérés (contrôle ECOCERT), et continue de soutenir des projets sociaux.

Depuis 3 ans par exemple, PLAISANCE BIO sponsorise la course ODYSSEA de Nantes (44).

L'ensemble des inscriptions est reversé au profit de la lutte contre le cancer du sein. Le stand PLAISANCE BIO accueille l'Association INTERBIO qui sensibilise le grand public à l'Agriculture Biologique. Enfin, depuis 2016, 1% des ventes d'entremets PLAISANCE BIO est annuellement reversé à l'Association Ecos qui œuvre à la création de jardins bio collectifs à Rezé (44).

Ainsi, comme le souligne l'entreprise, acheter un entremet PLAISANCE BIO c'est « semer du lien et du bio ».

Aujourd'hui, plus nature que jamais...

Fier d'afficher ses plus de 100 ans d'existence, NATURE & ALIMENTS prouve son dynamisme et sa volonté d'être toujours plus proche de ses consommateurs.

Le passage de son outil en 100% BIO en 2009 et la création de la gamme PLAISANCE BIO marquent un nouveau tournant dans l'histoire de la société. La troisième génération passe le flambeau à la quatrième génération avec la mission de construire la nouvelle usine, en accord avec ses valeurs et l'environnement.

Nature et Aliments devient le moteur de la création d'un pôle Bio pour l'implantation d'usines respectueuses de l'environnement dans la région nantaise.

Pour en savoir plus

Site internet : <https://www.plaisance-bio.com>

Contact Presse

Marie MORICE

E-mail : mademoiselle@nature-aliments.com

Tél. : 02 40 73 65 97