

Préparation bio pour kéfir de fruits, la boisson santé de l'été par NATALI

L'été, c'est la chaleur, les salades, les tartes aux fruits juteux et les boissons fraîches... des boissons fraîches, oui, mais des boissons santé, c'est encore mieux ! Cette année, [Nat-Ali](#) propose une préparation pour KEFIR DE FRUITS, une boisson pétillante et rafraîchissante pour l'été.



Le kéfir de fruits Nat-Ali

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.

De l'eau, du citron, des fruits secs, un peu de sucre et le tour est joué...



La préparation pour Boisson kéfir de fruits Nat-Ali permet de réaliser en quelques instants une boisson naturellement pétillante et désaltérante.

Idéale pour toute la famille, la boisson de kéfir de fruits se déguste toute la journée.

Nat-Ali propose une préparation Bio en sachet 2 doses, qui permet de faire jusqu'à 16 litres de kéfir de fruits.

Les + du produit : une boisson santé

- **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.
- **La préparation pour kéfir de fruits est économique et facile à faire** : Les 2 doses du sachet permettent de faire jusqu'à 16 litres de boisson pétillante. En respectant les règles d'hygiène, vous pouvez repiquer jusqu'à 8 fois votre kéfir de fruits de départ.... Economique ce petit sachet !
- **Une boisson faite maison** : 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...

Une préparation sans gluten

En février 2016, l'Association 60 Millions de Consommateurs révélait les résultats de sa grande enquête dédiée au « sans gluten ». Le dossier spécial débute par ces mots : « Qui n'a pas, dans son entourage, un adepte du sans gluten ? Difficile de donner un chiffre, mais pas moins de 5 millions de Français auraient adopté ce régime. ». Selon les chiffres de l'INSEE, pour cette même année, c'est donc près d'un Français sur 13 qui consomme des produits sans gluten au quotidien, soit environ 8% de la population de l'hexagone.

Les consommateurs « gluten free », atteints de maladie cœliaque ou non, sont plus sensibilisés au bio et au naturel. C'est d'ailleurs souvent les marques d'aliments labellisés bio qui proposent des gammes sans gluten, sans lait ou sans phosphate. Même si la vente de ce type de produits se généralise, elle ne couvre pas tous les besoins des consommateurs actuels. En règle générale, les magasins classiques proposent seulement des produits de première nécessité, comme si les intolérants devaient déjà se satisfaire de l'existant.

Pour que manger bio et sans gluten soit possible tout au long de l'année, sans contrainte ni différence, Nat-Ali a choisi de proposer toujours plus de produits bio et sans gluten.

Et pourquoi ne pas accompagner son verre de Kéfir de fruits d'une part de tarte aux fruits frais ?

Pour sublimer vos tartes aux fruits, NATALI a sorti un nappage brillant biologique. Sans gluten et toujours certifié Agriculture Biologique, cette préparation est un petit coup de pouce pour des recettes fait-maison qui feront grand effet.



Les deux sachets permettent de réaliser le nappage de deux tartes de 6 personnes environ.

Zoom sur les 4 familles de produits Nat-Ali :

- Les préparations pour desserts : sans sucre ajouté ou sucré
- Les potages instantanés
- La gamme MINIBIO : céréales infantiles
- Les aides culinaires : une gamme qui comprend des grands classiques tels que l'agar-agar d'origine France, la poudre à lever, les préparations de ferments pour yaourts et kéfir de lait, du sucre vanillé, des arômes. NATURE ET ALIMENTS est le premier à avoir introduit l'agar-agar d'origine France en magasin biologique.

Nat-Ali, par amour du goût et de la nature.

Nature et Aliments, entreprise familiale, voit le jour en 1913 grâce à 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. Nature et Aliments devient petit à petit 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, petit-fils d'Eugène JOST, lance cette même année la marque Nat-Ali qui reste à ce jour l'un des incontournables des magasins biologiques. Nat-Ali propose des produits nobles et équitables dont la composition nutritionnelle et le goût marquent les esprits, pour les grands et les tout-petits.

Après plus de 100 ans d'histoire, d'expérience et de progrès, l'entreprise a su évoluer, tout en conservant à la fois ses valeurs et son engagement social. Elle contribue en effet activement au respect de l'environnement et soutient le développement durable par ses actes et ses procédés de fabrication. D'autre part, l'entreprise s'engage au niveau social par le biais de partenariats et d'associations : elle accueille actuellement dans ses locaux une équipe de huit travailleurs handicapés. Nature et Aliments fait partie des pionniers de la transformation biologique.

Installée à Rezé (44), la nouvelle usine est construite selon une démarche HQE et la partie bureau a été, elle-aussi, bâtie et pensée de façon à recevoir le label BBC. En 2011, Magalie Jost, belle-fille de Bruno Jost, et Sybille Chapron s'associent pour reprendre la direction de Nature et Aliments et écrire les 100 nouvelles pages de la marque.

Ces deux nouveautés annoncent avec elles la nouvelle identité de la marque et la refonte de son packaging.

Pour en savoir plus

Site Internet Nature & Aliments : <http://www.nature-aliments.com>

Boutique Nat-Ali : <http://www.boutique-natali.com>

Contact presse

Magalie Jost

E-mail : magaliejost@nature-aliments.com

Tél. : 0240736597