

Pétillant de vie!



Probiotiques

Les bonnes conditions réunies pour oser vous lancer !

L'action vitale des probiotiques

Avec une alimentation vivante, ils participent à la bonne santé du microbiote.

Vos avantages

Souches authentiques contenant la palette naturelle complète de probiotiques

- Les « contrefaçons », même bio, sont nombreuses, les noms (kéfir par ex.) n'étant pas protégés.

Souches stables sélectionnées depuis plus de 20 ans

- Certaines souches ont une meilleure capacité à rester longtemps en dormance sans sucre.

Culture naturelle particulièrement économique

- Les ferments sont réutilisables à vie. Pas de matériel onéreux et matière première bon marché.

Culture merveilleusement bien adaptée à une démarche écologique

- Pas de cuisson, pas d'emballages superflus, circuit court, autonomie...
- La satisfaction d'appriivoiser le vivant, même sans jardin, avec une légitime pointe de fierté !

Culture flexible sans aucune contrainte logistique

- Mise en repos (à température ambiante, sans ajout périodique de sucre), pour reprendre à votre rythme, à l'écoute de vos envies, ce qui facilite l'alternance de plusieurs ferments.

Culture contribuant à renforcer votre autonomie – Faire soi-même - DIY

- En prime le plaisir de faire soi-même, en toute sécurité, bien accompagné : à vous de jouer !

Vos sécurités microbiologiques et nutritionnelles

- Absence de germes pathogènes : analyses microbiologiques.
- Certification Bio AB : culture contrôlée, ingrédients bios, absence d'OGM et autres traitements.
- Garantie de 6 mois en cas de perte du ferment

Votre confort d'utilisation

Notices détaillées

- Simplicité - Mise en culture immédiate avec recette de base concise.
- Créativité – Conseils pour varier les ingrédients et utilisations multiples des boissons.
- Souplesse – Instructions simples pour mise en dormance des ferments.
- Approfondissement – En option de petits livrets pourront répondre à votre curiosité.
- Approche globale – Mise en perspective avec l'alimentation vivante.

Accompagnement personnalisé

- À votre service : une expérience de plus de 30 années pour les fermentations et l'alimentation.
- Informations complémentaires à la demande par tél ou mail.

Formule « kit de démarrage »

- Option pour commencer tout de suite si vous n'aviez pas de sucre, thé, citron ou figue sous la main.
- Présentation idéale pour faire vos cadeaux. Peut s'acheter à l'avance et se garder un an ou plus.

Tarifs « douceur »

Gratuité avec une simple participation aux frais engagés.

Remboursement si stage suivi dans les 12 mois.

Une opportunité à saisir pour entrer dans la danse de la vie...

