



The Kefir & Kombucha Compagnie

PRODUCTEUR ET TRANSFORMATEUR

#FIER D'ÊTRE ARTISAN

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE



CULTURED PRODUCTS FOR CULTURED PEOPLE

Entreprise familiale et artisanale, élaboration de produits fermentés et gastronomiques.

Ail noir, vinaigres, sels fumés, Kéfir, Kombucha, Ginger Beer. Tout pour le bien être de votre corps et de vos papilles.

The Kefir & Kombucha Compagnie

Gaëtane de FAYS

2 Briançon
37500 CRAVANT-LES-COTEAUX



Contacts

- 09 54 04 75 66
- contact@thekefirkombucha.com
- www.thekefirkombucha.com
- TKCompagnie



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2023

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

www.cducentre.com



The Kefir & Kombucha Compagnie

THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE



CULTURED PRODUCTS FOR CULTURED PEOPLE

NOS PRODUITS



Kombucha

« L'Élixir d'immortalité ». Notre gamme comporte 9 saveurs, dont Le Druide, le premier Kombucha 100 % Bio, artisanal et made in France. Médaille de bronze au France Bière Challenge.

Kéfir de fruits

Kéfir de fruits. Une boisson fermentée, probiotique, rafraîchissante, peu sucrée, 100 % naturelle et sans conservateurs. Notre gamme comporte 12 saveurs.

Ginger Beer

Boisson fermentée au gingembre, et au citron, probiotique, rafraîchissante, 100 % naturelle et sans conservateurs. Ne contient pas d'alcool !

Épicerie fine

Ail noir, sels fumés, vinaigres gastronomiques de kéfir et de kombucha. Tout pour enchainer vos papilles.

OÙ NOUS RETROUVER

Boutique

Boutique sur place

Autres points de vente

Circuits courts (La ruche qui dit oui, AMAP, locavor, ...)

Grandes et Moyennes Surfaces spécialisées, épiceries fines, caves, vrac, hôtels, bars, restaurants

Vente en ligne

 pourdebon.com
shop-in-touraine.fr



BRASSERIE LAURÉATE
DU FRANCE BIÈRE CHALLENGE
2022

 Retrouvez l'intégralité de nos produits sur www.cducentre.com

