

LOU BREWERY



Vivant par nature, brassé en Normandie

Une boisson artisanale, non pasteurisée,
pauvre en sucre et pleine de vie.



Certifié
Bio



Sans ajout
de CO²



Sans
arômes



Fermentation
lente

Découvrez nos recettes
& plus d'infos sur notre site



Quand le boire ?

☀ LE MATIN À JEUN

Pour réveiller le système digestif et démarrer la journée en douceur.

🍴 PENDANT LE REPAS

Un allié pour faciliter la digestion et alléger la sensation de ballonnement.

☀ DANS L'APRÈS-MIDI

Un coup de boost naturel, sans caféine ni excitants artificiels.

🌙 LE SOIR

En alternative légère et festive aux sodas ou aux boissons alcoolisées.

Les bienfaits

Détoxifiant & tonifiant

Digestion légère & flore équilibrée

Non pasteurisé - riche en cultures vivantes

Soutient le métabolisme et la vitalité

Notre philosophie

Chez Lou Kombucha, nous brassons en petites séries, avec du thé bio et des plantes soigneusement sélectionnées. Chaque bouteille est vivante, pleine de bulles et de bonnes bactéries.

Parce qu'un kombucha, ce n'est pas seulement une boisson santé... C'est un moment de plaisir, simple et naturel.

LOUBREWERY.FR

📷 Instagram @loubrewery 📘 Facebook @lou_brewery