

food

Des sodas tendance

PAR M.K



Trop sucrés, vecteurs d'obésité, bourrés de substances nocives pour la santé... Depuis des années, les sodas sont dans le collimateur des professionnels de santé et des consommateurs à la recherche de boissons plus naturelles.

Plus de naturel et d'originalité

Finis les canettes de colas ultra-sucrés que l'on avalait à longueur de journée ! Désormais, le soda joue la carte de la transparence en proposant des boissons sans arômes artificiels, sans colorants, avec moins de sucre et aux vertus supposées bonnes pour notre santé. À l'instar de breuvages très naturels

qui ont le vent en poupe, tels que le kéfir, on retrouve dans nos sodas des prébiotiques, des bactéries bonnes pour notre microbiote, des essences naturelles et des extraits végétaux qui permettent de concocter des boissons gourmandes mais beaucoup plus saines.

Certaines marques misent également sur le bio en proposant des produits élaborés avec des ingrédients exclusivement issus de l'agriculture biologique. Pour se démarquer, d'autres n'hésitent pas à miser sur des saveurs étonnantes et des associations insolites afin de faire du soda une boisson à nouveau tendance. ●



Pour l'apéritif

Sans arôme, sans conservateur, sans colorant et sans additif, ces sodas 100% naturels se dégustent à l'heure de l'apéritif. Utilisant seulement des jus ou des purées de fruits, ils ajoutent une note de fraîcheur à tous nos moments conviviaux. Parfaits pour celles et ceux qui ne boivent pas d'alcool !

Mona craft sodas bio,
23,90 € les 12 x 33 cl
sur www.appie.fr.



Cap sur le goût !

Si, ces derniers mois, vous avez succombé à la mode du kombucha, nul doute que vous craquerez pour ces nouveautés signées The GUTsy Captain. La marque a décliné cette boisson tendance en six saveurs (original, framboise, gingembre et citron, ananas et pêche, noix de coco, poivre de Cayenne), le tout avec peu de sucre et donc peu de calories. **The GUTsy Captain kombucha, à partir de 30 les 12 x 40 cl sur gutsycaptain.shop.**



Saveurs inédites

En quête de saveurs originales pour vous rafraîchir ? Minérasève a concocté des boissons à base de sève de bouleau fermentée, aux goûts d'hibiscus, de curcuma gingembre ou de pêche menthe. Bio, sans sucres ajoutés et bourrés de probiotiques, ce sont des sodas zéro complexe ! **Sève Ice, 25,60 € les 8 x 25 cl sur www.seve-de-bouleau-bio.fr.**



L'art du tonic

Que ce soit pour le déguster seul et frais, ou pour le mélanger à du gin, le tonic est un incontournable des sodas ! Hysope propose sa version 100% française, bio et artisanale avec 5 recettes différentes dont une très originale au concombre. **Tonic Hysope, 2,10 € les 20 cl sur www.hysope.co.**



Des sodas maison

Quoi de plus sain que de préparer soi-même ses sodas afin d'en contrôler la quantité de sucre et les ingrédients ? Nouveau venu sur le marché des appareils à gazéifier, Mysoda propose des machines à eau pétillante, fabriquées à partir de biocomposite. Elles permettent de gazéifier l'eau et d'y ajouter des saveurs telles que mojito, pamplemousse, menthe ou fruits rouges. **Machine Mysoda, à partir de 69 €, chez E.Leclerc, Géant Casino et sur fnac.com.**