



Bien plus qu'une boisson désaltérante !

Sève Ice est fabriquée à base de sève de bouleau fermentée et d'infusions de plantes, de racines et de fruits. Non calorique, non sucrée et riche en probiotiques naturels, cette infusion est idéale pour vous désalterer tous en prenant soin de votre corps.



ZERO
sucres
ajoutés

100%
vivant

NON
pasteurisée

sans
conservateurs

100%
biologique

NON
micro-filtrée

La fabrication par Minérasève

Minérasève utilise un procédé naturel de lactofermentation contrôlé afin de conserver la sève de bouleau sur une plus longue durée. L'acide lactique ainsi produit va permettre d'assurer la conservation de l'eau de bouleau ainsi que de tous les nutriments qu'elle contient.

Les infusions Sève Ice se font à froid et ne subissent aucun processus de stabilisation.

Les bienfaits de la sève fermentée :

Le processus de fermentation apporte un intérêt probiotique à la Sève Ice. Les ferments lactiques qu'elle contient en font une boisson vivante, ce qui, en plus de ses qualités originelles, apporte des bienfaits à notre flore intestinale. Ces probiotiques naturelles sont reconnus pour protéger des infections et renforcer globalement notre organisme.

La sève de bouleau contient donc des acides aminés, des vitamines, des oligo-éléments et des sels minéraux aux effets bénéfiques pour votre corps. Les infusions Sève Ice sont ainsi non caloriques et non sucrées.



Curcuma Gingembre

Menthe Pêche

Hibiscus Fraîse

Sève Ice - Minérasève
40 Rue de la Station
68700 Aspach-le-Bas
www.seve-de-bouleau-bio.fr

