



LA KOMBUCHA
BIOLOGIQUE ET ENGAGÉE
MADE IN PARIS





JUBILES. LA KOMBUCHA POUR TOUS

Avez-vous déjà goûté la kombucha ? Cette boisson pétillante a certainement déjà croisé votre route sur Instagram, sirotée par des Californiens au teint hâlé et au sourire ultra-bright.

Mais les kombuchas JUBILES, ce n'est pas qu'un hashtag. Fabriquées artisanalement en Île-de-France, elles sont bio, gourmandes et surtout saines. Avec un goût acidulé et peu sucré (50 kcal pour 25 cl), la kombucha JUBILES est la boisson idéale pour se faire du bien tout en se faisant plaisir.

KOMBU-QUOI ?



La kombucha s'obtient grâce à la fermentation d'une infusion (de thé, de plantes...) et de souches de kombucha, qui crée un pétillant fin et naturel. Cette boisson fait partie intégrante de nombreuses cultures, en Russie, en Chine, au Japon...

On lui prête de nombreuses vertus : améliorer la digestion et le système immunitaire, booster l'assimilation, aider à la détoxination du foie... Elle aurait même des capacités anti-inflammatoires – ce qui en ferait un imparable remède contre la gueule de bois !



POURQUOI JUBILES EST NÉ ?

Pour Antoine, ingénieur, les bienfaits de la kombucha ne sont plus à prouver : il a vu sa mère résoudre de nombreux problèmes de santé en buvant régulièrement de cette boisson. Il propose alors à François, cofondateur de JUBILES, de rendre la kombucha accessible à tous.

Pour autant, pas question de tomber dans les travers marketing et faire croire à une "boisson miracle". **"JUBILES est une boisson engagée, bio, peu sucrée, légère et désaltérante. Pour le côté santé, à chacun de se faire sa propre opinion sur la question"**, souligne Antoine.

Si les bienfaits de la kombucha varient selon les études scientifiques, les Californiens, eux, ont définitivement adopté la boisson sur Instagram comme dans la vraie vie. **Aux Français maintenant de s'emparer de JUBILES, la première kombucha made in Paris !**

BONNE. BONNE. BONNE

La kombucha JUBILES est bonne pour les papilles,
bonne pour la santé et bonne pour la planète.
Les sodas n'ont qu'à bien se tenir !



6 RECETTES DE KOMBUCHA BIOLOGIQUES & NATURELLES

JUBILES ce sont des kombuchas délicatement sucrées et finement pétillantes associés à des jus frais, à boire nature ou en cocktail.

Tous les thés et infusions sont issus du commerce équitable, tous les ingrédients proviennent de l'agriculture biologique et lorsque c'est possible de circuits courts, locaux et solidaires.



CITRON-GINGEMBRE

*Au thé vert. Notre recette la plus populaire.
Elue Meilleur produit bio 2019*



BETTERAVE & CITRON

Au thé vert. La rencontre de la douceur de la betterave et de l'acidité du citron. Pop !



POMME-CURCUMA

Au thé vert. Pour les adeptes de ce superaliment, le plaisir de la pomme en plus.



CITRON VERT & MENTHE

Au thé noir. La fraîcheur de la menthe et du citron vert. Comme un mojito, en mieux.



MATÉ

Au maté vert. Quand l'énergie du maté s'allie aux fines bulles de la kombucha : un duo gagnant.



NATURE

*Au thé noir pu-er.
La recette originale, pour les puristes.*

LA KOMBUCHA S'OBTIENT PAR FERMENTATION D'UNE INFUSION (THÉ, PLANTE, ETC.) À L'AIDE DE SOUCHES DE KOMBUCHA, UNE SYMBIOSE DE LEVURES ET DE BACTÉRIES



Fabrication

Le procédé complexe de fermentation à l'œuvre transforme le sucre en plusieurs acides organiques qui, chacun, possèdent des propriétés particulières (pouvoir anti-inflammatoire, détoxifiant...).

Plusieurs vitamines sont également présentes, notamment celles du groupe B, ainsi que les molécules actives de la base utilisée dans la recette, par exemple les polyphénols présents dans le thé.

N'oublions pas également tous les micro-organismes présents dans la boisson : un vrai écosystème vivant !

Afin de connaître sur le bout des doigts la kombucha, JUBILES finance depuis 2018 une thèse avec un laboratoire de recherche pour approfondir ses connaissances sur cette boisson pleine de mystères.

VOUS AVEZ DIT 'SCOBY' ? (TOUT SUR LES BACTÉRIES)

Généralement appelée champignon de thé ou champignon de longue vie, la kombucha est en réalité une symbiose de levures et de bactéries.

Ces micro-organismes ne nous veulent que du bien ! D'après ses nombreux adeptes à travers le monde, ils sont notamment impliqués dans l'amélioration de votre système digestif.

La fermentation de cette symbiose entraîne l'apparition de nombreuses molécules nutritives ...ainsi que du gaz carbonique, qui rend la boisson si finement pétillante.

Fermentation, champignon, bactérie, un combo qui ne fait pas rêver ? Et pourtant, le goût est au rendez-vous ! Kombucha nature, associée à des jus frais de fruits ou de légumes, assaisonnée d'épices... Il y a forcément une recette pour plaire à chacun.

CECI EST UNE SOUCHE DE KOMBUCHA



TOP 4 DES RAISONS D'ADOPTER LES KOMBUCHAS JUBILES

*Au-delà de proposer des boissons saines,
Jubiles défend des valeurs écolo, sociales et
milite pour la démocratisation de la kombucha.*

1) LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les produits JUBILES sont créés à partir d'ingrédients de l'agriculture biologique, de saison et français (à part les agrumes et épices)
- Utilisation de bouteilles biodégradables Vegan Bottle™, en résidu de canne à sucre afin de favoriser les alternatives aux produits plastiques
- Les déchets organiques sont valorisés en biogaz et/ou lombricompost
- L'énergie est fournie par Enercoop
- Livraison en véhicule électrique de seconde main
- L'entreprise s'engage à utiliser dans toutes ses activités les solutions les plus écologiques possibles
- JUBILES adhère à la démarche BIOED®, qui certifie les entreprises qui intègrent le développement durable au cœur de leur mission et contribuent positivement à la transformation de notre société

2) UNIQUEMENT LE MEILLEUR

Aucun procédé de stabilisation, pasteurisation ou traitement haute-pression n'est utilisé afin de garantir la richesse en micronutriments et en composés biologiques actifs bénéfiques pour la santé.

3) UNE DÉMARCHE MILITANTE

JUBILES s'engage à :

- Promouvoir les actions solidaires vis-à-vis de structures intégrées dans la démarche d'Economie Sociale et Solidaire en pratiquant des prix adaptés à ces structures
- Valoriser les filières assurant des prix justes et des conditions de productions cohérentes avec un développement durable. Le thé, les épices et le sucre proviennent par exemple de filières équitables

4) UN DÉSIR DE TRANSMISSION

JUBILES a à cœur de mieux faire connaître auprès du grand public les effets de l'alimentation sur la santé et la physiologie

RAISON N°5 : CE FLAMANT ROSE
VOUDRAIT VOTRE ATTENTION



JUBILES FABRIQUE AUSSI DES JUS !

Chaque saison, JUBILES propose 3 recettes de jus réalisées avec les fruits et légumes du moment.

Les jus sont ultra-frais, c'est-à-dire qu'ils ne subissent aucun traitement : pas de pasteurisation, pas de stabilisation par haute pression. Cela garantit leurs qualités nutritives ainsi que leur goût.



JUS ORANGE D'HIVER

Carotte, pomme, butternut, panais, citron, curcuma et gingembre frais



JUS VERT D'HIVER

Carotte, pomme, épinard, persil, citron, curcuma et gingembre frais



JUS ROUGE D'HIVER

Carotte, orange, betterave, citron, curcuma et gingembre frais

Pourquoi consommer des jus ultra-frais ?

Ce n'est pas un secret : **les légumes et les fruits contiennent de nombreux nutriments essentiels à notre bonne santé.** Mais les systèmes digestifs sensibles et les organismes fatigués peuvent rencontrer des difficultés pour assimiler.

Les jus pressés à froid permettent d'apporter **tous ces nutriments sous une forme facilement assimilable par tous.**

70% DE LÉGUMES. 30% DE FRUITS

Ce ratio n'est pas choisi au hasard : il est **idéal pour obtenir une boisson limitée en sucres**, aux qualités nutritives optimales, et agréable au goût.

Pour offrir des jus de qualité, **JUBILES favorise les produits de saison et les circuits courts** : si les fruits et légumes sont frais et bons, les jus le seront aussi.



Derrière Jubiles, deux ingénieurs



Antoine Martin
Cofondateur, Président

8 ans d'expérience en géotechnique et travaux souterrains
Passionné de nutrition et formé en micro-nutrition

"Au-delà de vendre des boissons, nous voulons sensibiliser à l'impact de l'alimentation sur la santé, donner des informations sur les modes d'agriculture et les enjeux actuels, etc. Je suis passionné de nutrition depuis des années: je me documente régulièrement, lis de nombreuses lettres santé, et ai suivi une formation en micro-nutrition avec Anthony Berthou. C'est une expérience personnelle qui m'a ouvert les yeux sur la place essentielle de l'alimentation et de notre mode de vie sur notre santé : nous avons les clefs !"



François Verdier
Cofondateur, Directeur Général, Ingénieur hydrogéologue

8 ans d'expérience en dépollution de sites et sols pollués
Une expérience en maraîchage bio à Nemours
Passionné de modes de culture alternatifs, François est un créatif qui aime les expérimentations, s'essaye au brassage de houblon et fait tourner la brasserie de kombuchas Jubiles.

"Je suis toujours dispo et motivé lorsqu'il s'agit de sortir la boîte à outils pour installer du nouveau matériel ou mettre en place une nouvelle machine. L'atelier de Jubiles est mon terrain de jeu ! En créant Jubiles, j'ai retrouvé un métier qui me parle, dans lequel je m'épanouis pleinement et peux défendre les valeurs importantes à mes yeux."

TARIFS

Formats 25 cl Entre 2,60€ et 3,20€
selon les points de vente,
Formats 75 cl Autour de 4,80€

POINTS DE VENTE

Distribution bio Biocoop, Les Nouveaux Robinson, La Récolte, Naturéo...

Snacking sain Cojean, Bali Bowls, Judy, SO NAT, Yoga BIKRAM, La Maison Plisson, Atsu Atsu, Milwaukee Café, Le goût des autres, FoodChéri, La Ruche à la Maison ...

Retrouvez tous les points de vente sur www.jubiles.bio

CONTACT

JUBILES

contact@jubiles.bio
www.jubiles.bio — facebook.com/jubiles.bio
instagram.com/jubiles.bio — twitter.com/Jubiles_Bio

Antoine Martin

amartin@jubiles.bio — 06 80 78 36 17



WWW.JUBILES.BIO
CONTACT@JUBILES.BIO

 [JUBILES.BIO](https://www.facebook.com/JUBILES.BIO)
 [JUBILES.BIO](https://www.instagram.com/JUBILES.BIO)
 [JUBILES_BIO](https://twitter.com/JUBILES_BIO)