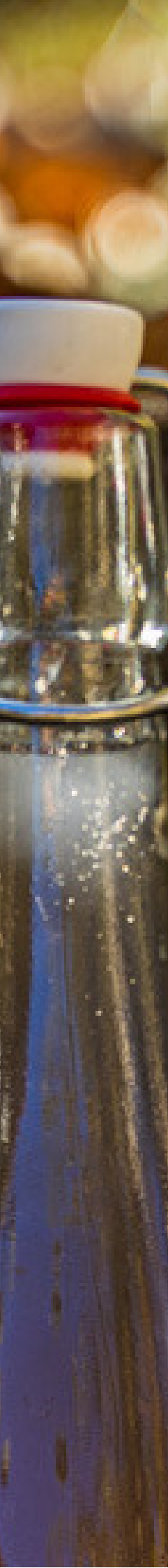


Sommaire



- 01 Présentation
- 02 Les boissons
- 03 Les saveurs
- 06 Conditionnement
- 08 Tarifs
- 09 Contactez-nous





Présentation

Herbabulles vous propose des boissons naturellement pétillantes aux plantes, produites dans le respect des règles de l'Agriculture Biologique.

Un plaisir rafraîchissant unique, des plantes aux saveurs délicates, des bulles issues d'une fermentation naturelle pour une hydratation saine et faible en calories.

Ces boissons sont élaborées de façon artisanale à partir de plantes sauvages ou cultivées dans l'Hérault, au sein du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, sur la commune de Combes.



Les Boissons



Nos boissons sont issues d'une fermentation spontanée qui s'opère grâce à la présence de levures et de bactéries sauvages présentes naturellement dans les plantes que nous utilisons. Ces organismes, dits indigènes, vont dégrader le sucre en absence d'oxygène, ce qui va permettre la formation de gaz carbonique naturel.

On obtient ainsi une boisson naturellement pétillante, très peu sucrée et pleine de probiotiques.

Les ingrédients utilisés sont simples et naturels : de l'eau, du sucre blond, du jus de citron et des plantes. Pour certaines recettes, nous ajoutons des raisins secs pour favoriser la fermentation.





Les saveurs

En 2023, nous vous proposons une gamme de 13 saveurs subtiles et originales.

**Menthe
verte**

**Menthe
glaciale**

**Menthe
poivrée**

**Menthe
bergamote**



Avec ces quatre menthes, il y en a pour tous les goûts : la glaciale pour un rafraîchissement intense en plein été, la verte pour l'effet chewing-gum, la bergamote pour les amateurs de "Earl-grey" et la poivrée pour une touche épicée.



Mélisse

La mélisse apporte des notes citronnées et rafraichissantes.



**Thym
citron**

Le thym citron séduit par son équilibre entre saveur de la garrigue et douceur du citron.



Verveine



La verveine citronnée offre des saveurs subtiles et très désaltérantes.



Châtaignier

Cette boisson est élaborée à partir des fleurs de châtaignier dont le goût rappelle à la fois celui miel de châtaignier et de la châtaigne, un vrai délice original à découvrir !



**Basilic
cannelle**

**Basilic
vert**

**Basilic
sacré**



Déclinaison de 3 basilics pour éveiller les papilles à de nouvelles saveurs estivales.

**Géranium
rosat**



Le géranium rosat évoque le parfum subtil de la rose avec une pointe citronnée.

Sureau



Et enfin le sureau, incontournable de la gamme offrant des notes florales et acidulées.



Conditionnement

Bouteilles 75 cl

Ces bouteilles sont le format standard des boissons Herbabulles. A partager ou à boire seul, elles sont équipées d'un bouchon mécanique qui permet de réguler la mousse à l'ouverture.

Toutes saveurs disponibles - boissons vivantes (à garder au frais avec une DLC de 4 mois).





Conditionnement

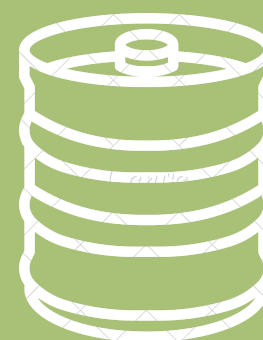
Bouteilles 33 cl



Pour l'été 2023, nous souhaitons proposer une boisson pasteurisée saveur sureau (en bouteilles de 33 cl avec capsules) afin de faciliter la conservation (hors frigo) en proposant une boisson stable. A suivre...

Fûts 18 L

Les fûts (soda keg) s'adaptent sur des tireuses à bières. Idéal pour des évènements (festivals, mariages, anniversaires,...)





Tarifs

Les tarifs annoncés sont les tarifs public (TTC) pour 2023.



Bouteille 75 cl

5€



à venir

Bouteille 33 cl

2,85€



Fût 18 L

70 €





Contactez nous



06 45 76 84 41



herbabulles@mailo.com



le village 34240 Combes

