

Sève Ice : l'infusion à base de sève de bouleau fermentée, alternative saine au soda

Quand il fait chaud, il est important de s'hydrater et de se désaltérer. Pour beaucoup, il est très tentant d'ouvrir le réfrigérateur et de se servir un grand verre de boisson sucrée et gazeuse, comme le soda.

Mais c'est un geste qu'il ne faut pas faire trop souvent : riche en sucre, en sodium et en calories, le soda doit être consommé avec modération. Une consommation quotidienne peut entraîner des problèmes de santé sur le long terme.

Il existe aujourd'hui une alternative délicieuse et saine aux sodas et autres boissons sucrées : **Sève Ice**, une boisson fabriquée par la société française [Minérasève](#) à base de sève de bouleau fermentée et d'infusions de plantes, de racines et de fruits.



Sève Ice : bien plus qu'une boisson désaltérante !

Sève Ice est le nouveau produit de Minérasève, une société spécialisée dans la fabrication de produits à base de sève de bouleau.

Cette infusion est fabriquée à partir de sève de bouleau bio récoltée en Alsace, avec un procédé naturel de lactofermentation contrôlée. L'acide lactique ainsi produit assure la conservation de l'eau de bouleau et de tous les nutriments qu'elle contient. Les infusions se font à froid, et ne subissent aucun processus de stabilisation.

Sève Ice ne contient ni sucre, ni calories, ni conservateurs, et est riche en probiotiques naturels : elle permet de se désaltérer tout en prenant soin de son corps. La boisson, conditionnée en bouteilles de 25 centilitres, est vendue sur [la boutique en ligne de Minérasève](#).



Les bienfaits de la sève de bouleau fermentée

La recette de Sève Ice permet de profiter des bienfaits de la sève de bouleau et de la fermentation. La sève de bouleau est riche en acides aminés, en oligo-éléments et en sels minéraux bons pour la santé.

Le processus de fermentation, quant à lui, confère à Sève Ice un intérêt probiotique. Grâce à ses ferments lactiques, Sève Ice est une boisson vivante, qui est bénéfique pour la flore intestinale : les probiotiques naturels qu'elle contient sont connus pour protéger des infections, stimuler le système immunitaire et revitaliser l'organisme.



ZERO
sucres
ajoutés

100%
vivant

NON
pasteurisée

sans
conservateurs

100%
biologique

NON
micro-filtrée

La boisson zéro complexe à déguster du matin au soir

Les infusions Sève Ice peuvent être consommées à diverses occasions. Le matin, au petit-déjeuner, est le meilleur moment pour assimiler un maximum de nutriments et enrichir la flore intestinale. Le midi, Sève Ice est idéal en complément d'un repas ou d'un programme minceur.

Après un effort ou à l'apéritif, Sève Ice est une alternative aux boissons sucrées. Enfin, Sève Ice peut être consommé quotidiennement dans le cadre d'une cure détox d'une durée de 20 jours.

Sève Ice convient aux enfants, qui apprécieront les goûts aromatisés au moment du goûter, ainsi qu'aux personnes diabétiques.

La gamme Sève Ice

Hibiscus Fraise

Avec son goût fruité et légèrement pétillant, cette infusion Sève Ice gourmande allie la douceur des fruits rouges et la saveur acidulée de l'hibiscus.



Menthe Pêche

Parfaite en cas de fortes chaleurs, la boisson Sève Ice Menthe Pêche allie fraîcheur et plaisir. Consommée avant les repas, elle favorise une bonne digestion.



Curcuma Gingembre

Le mariage du curcuma et du gingembre est utilisé depuis très longtemps pour ses vertus antioxydantes naturelles. Les deux racines médicinales s'associent parfaitement à la sève de bouleau fermentée, pour créer une boisson équilibrée et légèrement épicée.



Minérasève : le spécialiste de la sève de bouleau

Minérasève est un récoltant et fabricant de sève de bouleau installé à Aspach-le-Bas, dans le Haut-Rhin. La société propose des produits à base de bouleau, qui ont de nombreux bienfaits pour la santé et le bien-être :

- De la sève de bouleau fraîche, non transformée, pour faire des cures detox.
- De la sève de bouleau lactofermentée, qui se conserve longtemps.
- De la sève de bouleau pour chevaux.
- Des savons bio à la sève de bouleau.



À propos de Jérémie Kubler, fondateur de Minérasève

Passionné par la protection de l'environnement, la nature et le bien-être, Jérémie Kubler a étudié l'homéopathie, la médecine chinoise et l'énergétique. En parallèle, il a acquis une bonne expérience dans la culture de légumes, en suivant les principes et l'éthique de l'agriculture biologique et de la biodynamie.

En 2015, il devient récoltant de sève de bouleau, pour faire découvrir au plus grand nombre un produit qu'il consomme depuis longtemps. Il fonde ensuite Minérasève pour proposer des cures de sève de bouleau en Alsace. Depuis septembre 2020, il commercialise ses produits sur sa boutique en ligne, avec une livraison en 48 heures dans toute la France.

Jérémie réalise l'ensemble de sa production lui-même, dans le respect de la nature. Ses bouleaux se trouvent dans des forêts communales certifiées bio, situées au pied du massif du ballon d'Alsace, à l'écart de toute source de pollution.

Pour en savoir plus

Site internet : <https://www.seve-de-bouleau-bio.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/mineraseve>

Instagram : <https://www.instagram.com/mineraseve/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/min%C3%A9ras%C3%A8ve/about/?viewAsMember=true>

Contact presse

Jérémie Kubler

Email : kubler@mineraseve.fr

Tél. : 06 87 28 57 00