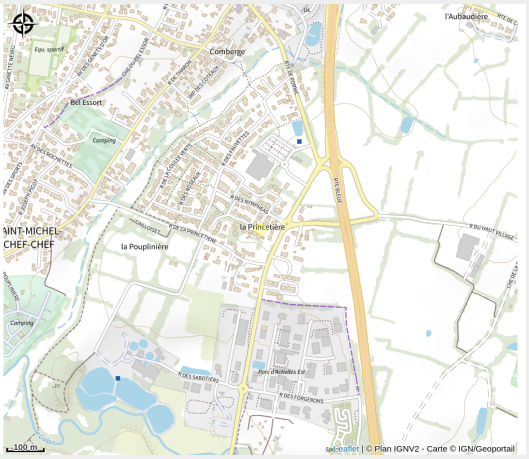
Ecum Kombucha



Crédit : Ecum kombucha_1 (Ecum Kombucha)



Pétillant et plein de saveurs, bienvenue dans l'univers d'Écum !

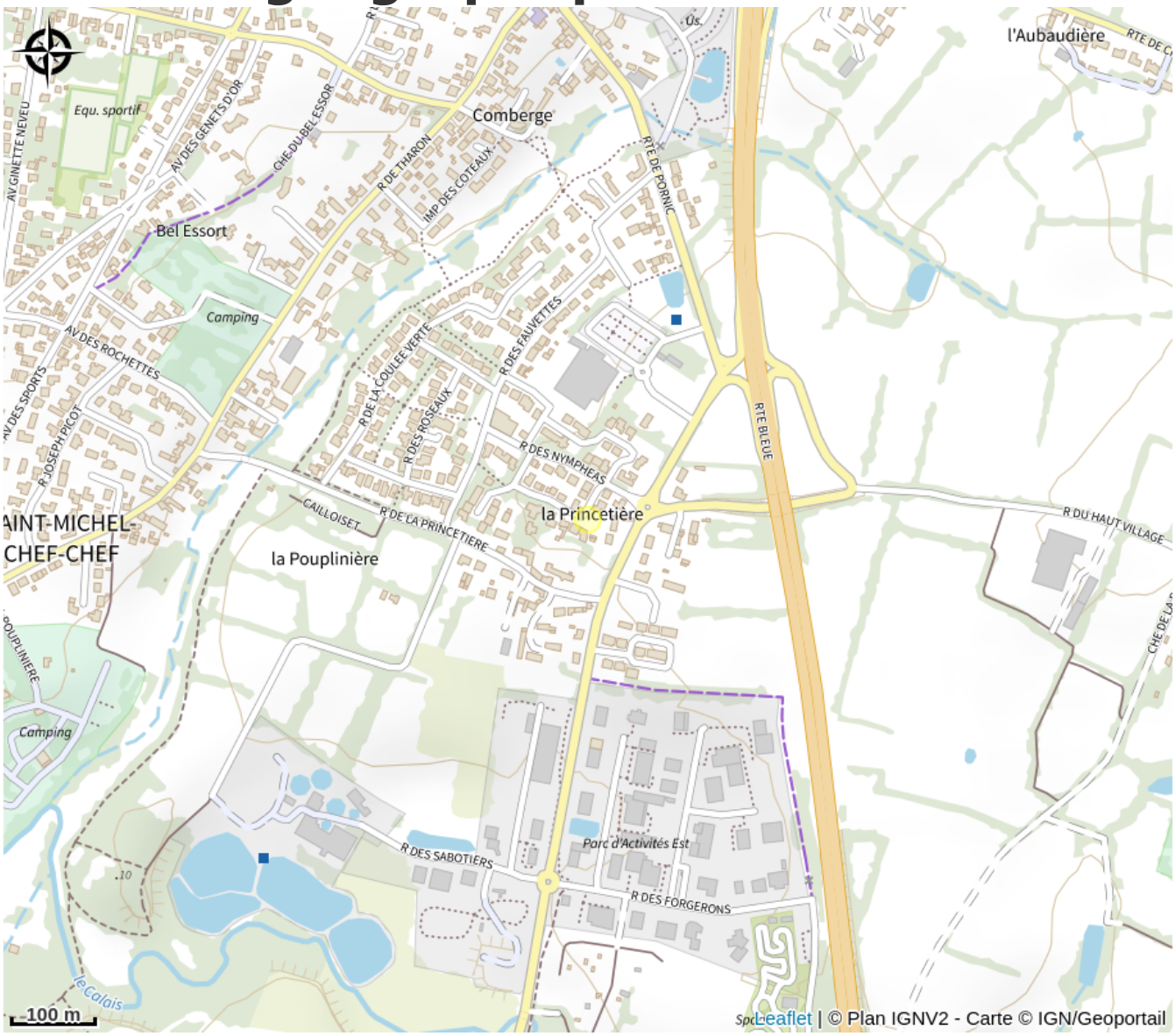
Infos pratiques

Catégorie : A voir

Description

À Saint-Michel-Chef-Chef, découvrez Écum Kombucha : une boisson bio, vivante et pétillante qui réinvente vos pauses et vos apéritifs ! Après plusieurs années à consommer du Kombucha, Etienne a eu l'envie de créer le sien, l'idée s'est imposée naturellement ! L'idée : proposer une autre manière de boire : plus saine, plus transparente et plus authentique proposer une alternative aux sodas industriels souvent trop sucrés avec des goûts artificiels. choisir des ingrédients les plus locaux possible et en créant un univers de partage dans lequel chacun peut se retrouver Pourquoi Écum ? Écum est né à Saint-Michel-Chef-Chef sur la côte en Loire-Atlantique. Écum évoque aussi cette mousse blanchâtre que l'on peut apercevoir lorsqu'on sert du kombucha. Un nom qui relie naturellement l'océan et la fermentation. Envie de proposer une alternative aux sodas dans votre établissement ou de découvrir la liste de nos revendeurs ? rejoignez l'aventure Écum et devenez l'un de nos points de vente en nous contactant retrouvez sur notre compte instagram la liste de nos revendeurs découvrez nos saveurs permanentes et ponctuelles en fonction des saisons A vous de faire pétiller la suite ! Écum fait partie des producteurs locaux de Saint-Michel Chef Chef présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

ZA de la Princetière
2A rue des Bourreliers
44730 SAINT-MICHEL-CHEF-CHEF
contact@ecumkombucha.fr