

A close-up photograph of golden kombucha with numerous small, clear bubbles rising to the surface. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the liquid and the individual bubbles.

SÓBAIE[®]

KOMBUCHA *de vigneron*

LA GAMME

SÓBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*



SÓBAIE[®]

KOMBUCHA *de vigneron*

C'est quoi le Kombucha ?

Le kombucha est une boisson fermentée légèrement acide. Elle est préparée grâce à une culture symbiotique de bactéries et de levures appelée SCOBY que l'on plonge dans une solution sucrée traditionnellement à base de thé noir. Au Domaine *Villa Noia* ce procédé a été utilisé pour créer les premiers Kombucha de raisin mais sans thé. Le kombucha est un produit riches en probiotiques et polyphénols, bons pour la santé.

SOBAIE KOMBUCHA

Sobaie Kombucha artisanal du Domaine. Nos raisins bio sont cueillis, macérés, puis fermentés dans notre cave avec une mère de kombucha (SCOBY). Un produit frais, aux fines bulles désaltérantes. À déguster sans modération !

LES BIENFAITS



Meilleure Digestion



Protection contre
certaines bactéries
nocives



Effet Antioxydant



Système immunitaire
renforcé

SÓBAIE[®]

KOMBUCHA *de vigneron*



100% des ingrédients sont produits
au Domaine Villa Noria



Bouteille
Réemployable



Faible teneur en sucre



Naturel et Vegan



NATURELLEMENT PÉTILLANT



Sans alcool
(peut contenir de traces d'alcool inférieur à 1%)



x3

Trois kombuchas
(Baie de raisin Blanc, Rosé et Rouge)

SÓBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN BLANC

INGRÉDIENTS

Infusion de raisin Blanc biologique (eau filtrée, raisin blanc biologique); mère de Kombucha biologique (SCOBY).



À BOIRE FRAIS !



ORIGINE

France

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 10° et 12° Celsius

DLUO

3 ans

FORMAT PROPOSÉ

33 cL

PRODUIT PASTEURISÉ

ACCORDS SOBAIE & METS



Colombo de crevette



Moelleux coco ananas

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 mL

ENERGIE

54 kJ / 28 kcal

MATIERES GRASSES
dont acides gras saturés

0g
0g

GLUCIDES
dont sucres

5g
5g

PROTEINES

0g

SEL

0g

SÓBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN BLANC



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



Sans Allergènes

- Produit Vegan

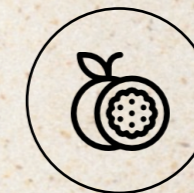


Bouteille Réemploi

En partenariat avec Oc'Consigne



ARÔMES DOMINANTS



Fruits Exotiques



Noix de Coco

SÓBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN ROSÉ

INGRÉDIENTS

Infusion de raisin Rosé gris biologique (eau filtrée, raisin rosé gris biologique); mère de Kombucha biologique (SCOBY).



À BOIRE FRAIS !



ORIGINE

France

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 10° et 12° Celsius

DLUO

3 ans

FORMAT PROPOSÉ

33 cl

PRODUIT PASTEURISÉ

ACCORDS SOBAIE & METS



Tartare de saumon



Salade d'été

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 mL

ENERGIE

54 kJ / 28 kcal

MATIERES GRASSES
dont acides gras saturés

0g
0g

GLUCIDES
dont sucres

5g
5g

PROTEINES

0g

SEL

0g

SÓBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN ROSÉ



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



Sans Allergènes

- Produit Vegan



Bouteille Réemploi

En partenariat avec Oc'Consigne



ARÔMES DOMINANTS



Framboise



Vanille

SÓBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN ROUGE

INGRÉDIENTS

Infusion de raisin Rouge biologique (eau filtrée, raisin rouge biologique); mère de Kombucha biologique (SCOBY).



À BOIRE FRAIS !



ORIGINE

France

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 10° et 12° Celsius

DLUO

3 ans

FORMAT PROPOSÉ

33 cl

PRODUIT PASTEURISÉ

ACCORDS SOBAIE & METS



Linguine roquette



Fondant au chocolat

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 mL

ENERGIE

54 kJ / 28 kcal

MATIERES GRASSES
dont acides gras saturés

0g
0g

GLUCIDES
dont sucres

5g
5g

PROTEINES

0g

SEL

0g

SÓBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN ROUGE



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



Sans Allergènes

- Produit Vegan



Bouteille Réemploi
En partenariat avec Oc'Consigne



ARÔMES DOMINANTS



Fruits Rouges



Cassis



Myrtille

A close-up, macro photograph of pink champagne bubbles. The bubbles are of various sizes, with some large, prominent ones in the upper half of the frame. The liquid has a soft, rosy hue. The background is a blurred continuation of the same scene, creating a sense of depth and movement.

Villa Noria

Domaine Villa Noria – L'Hortevieille
34530 Montagnac – FRANCE

contact@domaine-noria.com