



Communiqué de presse :

Pour diffusion immédiate - Strasbourg - 22/10/23

Orisae émerge en tant que pionnière dans l'industrie des ferments frais au Salon NatExpo

Orisae, une jeune entreprise Strasbourgeoise spécialisée dans la production de ferments naturels de haute qualité pour la préparation de kéfir et de kombucha maison, vous annonce sa participation à Natexpo, qui se tiendra du 22 au 24 octobre à Paris. Cette première participation marque une étape significative pour Orisae, qui célèbre trois ans d'existence. Aujourd'hui, notre équipe à la moyenne d'âge de 25 ans, produit en France et commercialise les seuls ferments certifiés agriculture biologique et frais !

NatExpo est un événement incontournable pour les acteurs de l'industrie bio, mettant en avant les dernières innovations, les tendances émergentes et les leaders du secteur. Orisae se démarque en tant que fournisseur de ferments naturels de qualité supérieure, permettant aux amateurs de kéfir et de kombucha de créer leurs boissons préférées chez eux, saine et délicieuse : **à l'infini**. Ces produits innovants font vivre aux amateurs de bio une expérience client unique et personnalisée.



Kit kéfir et grains de kéfir frais bio

Kit kombucha et mère de kombucha fraîche bio

À propos d'Orisae

Fondée en 2020, Orisae s'est rapidement distinguée comme une source fiable pour les passionnés de kéfir et de kombucha, grâce à leurs produits : ferments, kits clé en main, et aromatisations. La société a été créée par Axel et Cléo, jeune couple strasbourgeois, experts en fermentation et soucieux d'allier les bienfaits des boissons fermentées et la préservation de l'environnement. Orisae et sa jeune équipe (moy. d'âge : 25 ans) se distingue par son engagement et la qualité de ses produits répondant aux normes rigoureuses de fermentation naturelle. Ils cultivent et

commercialisent les **seuls** grains de kéfir et mères de kombucha frais, français et certifiés bio ! C'est pour cela que les produits Orisae, issus de traditions ancestrales, sont minutieusement sélectionnés pour assurer une saveur authentique et une qualité optimale.



Équipe d'Orisae - 2023

Produits d'Orisae en rayon d'enseigne bio

Rencontrez Orisae à Natexpo

Orisae est ravie de rencontrer brasseurs professionnels et réseaux de distribution de l'alimentation bio à Natexpo, pour élargir sa présence au national et établir des relations stratégiques fortes. Notre équipe sera disponible pour discuter des avantages des ferments naturels, des dernières innovations de la société et de toutes les possibilités de partenariat. Les visiteurs pourront également déguster notre kéfir et notre kombucha préparés avec nos ferments et nos aromatisations, offrant une expérience gustative unique et gourmande à reproduire chez soi !

Où nous trouver :

Village pépinière - G'94 - Hall 6 - Villepinte, Paris

Pour plus d'informations sur Orisae :

www.orisae.fr

Contact Commercial : Julie Gonon - julie@orisae.fr - 06 19 73 78 32

Contact Presse : Cléo Jouve-Corneloup - cleo@orisae.fr - 06 74 93 64 26

Kéfir et kombucha Do It Yourself | Orisae - 4 Rue Boussingault - 67000 Strasbourg

Orisae attend avec impatience de participer à NatExpo et de partager sa passion avec vous. Rejoignez-nous pour une expérience gustative unique et découvrez comment Orisae révolutionne la fermentation à domicile.