

AVA
HARD KOMBUCHA

CRAFTING THE
FUTURE OF
DRINKING

IT'S
TEA
TIME

HQ: Capbreton, Landes, France.
ava-drinks.com @ava_drinks
contact@ava-drinks.com

AVA ASSOCIE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL, FERMENTATION MODERNE ET CRÉATIVITÉ POUR CRÉER LA PREMIÈRE BOISSON ALCOOLISÉE FRANÇAISE À BASE DE THÉ. NOTRE AMBITION: OUVRIR LA VOIE À UNE MANIÈRE NOUVELLE DE CONSOMMER L'ALCOOL — NATURELLE, RAFFINÉE ET RÉSOLUMENT CONTEMPORAINE.

LE HARD KOMBUCHA, UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INÉDITE AUTOUR DU THÉ.

LE TEA TIME, RÉINVENTÉ.

Historiquement, le Tea Time évoque l'élégance, le rituel, le partage.

AVA modernise ce symbole et en fait un moment chic, décomplexé, festif et accessible.

Avec AVA, l'heure du thé ne se limite pas à 17h. Elle peut aussi être à midi, 19h ou minuit.

It's Tea Time devient alors plus qu'un mantra:
Une invitation à se retrouver, partager, s'exprimer, profiter de l'instant, sans compromis.



AVA HARD KOMBUCHA, LA PREMIÈRE BOISSON FESTIVE À BASE DE THÉ.

6% ALC - PÉTILLANT - RAFRAÎCHISSANT



UNE BOISSON NATURELLE & ORIGINALE

LE PREMIER HARD KOMBUCHA FRANÇAIS

→ Une boisson alcoolisée pétillante et rafraîchissante à base de thé fermenté qui se positionne entre bière artisanale, vin nature & cocktail léger.

UNE BOISSON SIMPLE ET GASTRONOMIQUE

→ Des ingrédients naturels, aucun arôme artificiel, aucun additif : AVA met en valeur les produits, avec le goût comme priorité absolue.



6%
ALC.

BIO VEGAN ET SANS GLUTEN

→ Une boisson inclusive, adaptée à toutes les consommations et à tous les moments.

PEU SUCRÉ

→ 1,6g/100ml de sucre résiduel : un goût délicat, sec et équilibré, sans excès.

Nature.



→ L'essence du thé fermenté

Citron+ Gingembre



→ Fraîcheur tonique & épicée

Framboise+ Verveine



→ Finesse & gourmandise fruitée

UN MARCHÉ PLEINE ÉVOLUTION.

EN

FATIGUE DES ALCOOLS
TRADITIONNELS

MONTÉE DU “BETTER-FOR-YOU
DRINKING”

BESOIN D’EXPÉRIENCE &
D’IDENTITÉ

BOOM DU HARD KOMBUCHA AUX
USA / AUSTRALIE

02. Pourquoi Maintenant ?



25-49 ANS:

30%

GROUPES D'AGE: 25-34 ANS: 40%
35-45 ANSS: 50%
45+ YEARS: 10%

GENRES FEMMES: 57%
HOMMES: 43%

DE LA
POPULATION
FRANCAISE

CENTRE D'INTÉRÊTS:

FOOD & CULTURE



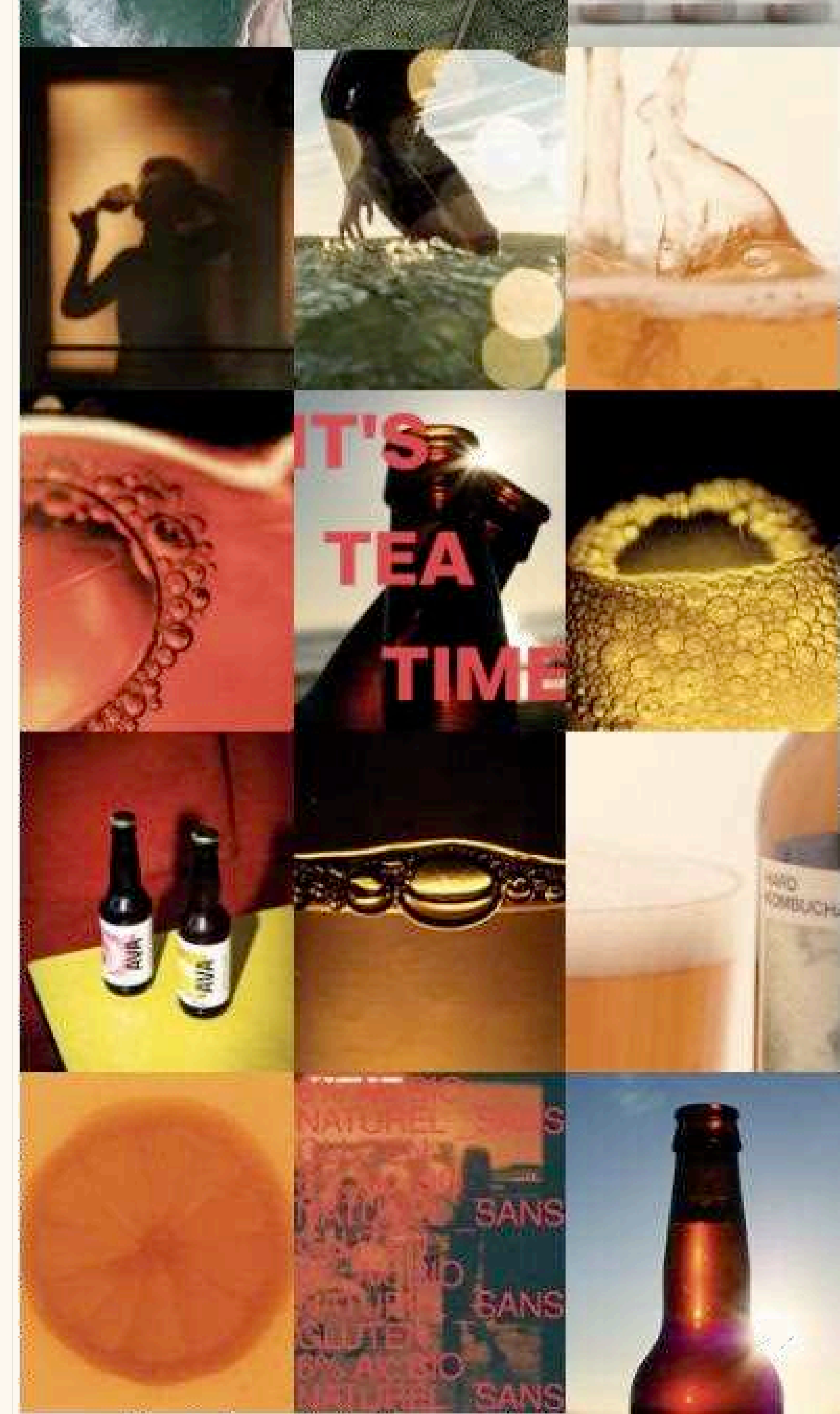
BARS
HOTELS
EPICERIES FINES
MAGASINS BIO
LIEUX CULTURELS
RESTAURANTS
EVENEMENTS
CHEFS PRIVÉS
LIEUX EPHEMERES
CAVISTES



Notre univers visuel tente de capturer l'essence d'AVA.

Il reflète notre manière de célébrer le quotidien et traduit nos moments, nos rencontres, notre façon de vivre.

il est pensé pour le digital et créé pour vivre partout.



UNE ALTERNATIVE MODERNE À LA BIERE & AU VIN

QU'EST-CE QUE LE HARD KOMBUCHA ?

Le hard kombucha est une boisson alcoolisée issue de la fermentation du thé. Il reprend le principe du kombucha traditionnel, mais une fermentation secondaire permet d'obtenir un degré d'alcool plus élevé (entre 4% et 8%). Le résultat : une boisson alcoolisée pétillante, légère, aromatique, naturelle.

COMMENT CONSOMMER AVA ?

Pour une expérience optimale, il est conseillé de consommer AVA très frais (4°C-6°C). Cela permet de révéler pleinement l'équilibre aromatique et la finesse des bulles.

EN QUOI LE HARD KOMBUCHA DIFFÈRE-T-IL DU KOMBUCHA CLASSIQUE ?

Le kombucha classique est une boisson non alcoolisée (ou très faiblement alcoolisée), souvent consommée en alternative aux sodas ou pour ses propriétés digestives.

Le hard kombucha, lui, est avant tout une boisson festive, pensée pour le plaisir : plus d'arômes, plus de structure, pour une expérience gustative différente.

LE HARD KOMBUCHA EST-IL BON POUR LA SANTÉ ?

Non. Le hard kombucha est une boisson alcoolisée, et comme tout alcool, il n'est pas bon pour la santé. Il ne doit donc pas être confondu avec le kombucha traditionnel, souvent associé à l'idée de bien-être.

QUEL GOÛT A LE HARD KOMBUCHA ?

C'est une boisson pétillante, fraîche et acidulée, portée par les tannins délicats du thé, une acidité naturelle équilibrée et une aromatique fruitée.

Peu sucré, sec et léger, le hard kombucha offre une bouche vive, structurée et une longueur aromatique surprenante pour une boisson à 6°.

QUEL EST LE DEGRÉ D'ALCOOL D'UN HARD KOMBUCHA AVA ?

Le hard kombucha AVA titre à 6% alc. C'est une boisson festive et légère, mais cela reste un produit alcoolisé, à consommer avec modération.

COMMENT STOCKER LE HARD KOMBUCHA AVA ?

Le hard kombucha AVA est un produit pasteurisé, il n'est donc pas nécessaire de le stocker dans un réfrigérateur. AVA se conserve simplement dans un endroit sombre, idéalement à température constante.

AVA S’IMPOSE COMME UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE DES BOISSONS FERMENTÉES PREMIUM.
NATURELLE ET MODERNE, DÉSIRABLE, NOTRE BOISSON CRÉE L’EXPÉRIENCE QUE LES CONSOMMATEURS
ATTENDENT. NOUS BÂTISSONS AVEC EUX UNE CATÉGORIE, UNE CULTURE, UN UNIVERS.
C’EST L’HEURE DU THÉ — ET LE MOUVEMENT NE FAIT QUE COMMENCER.

MERCI



CRAFTING THE
FUTURE OF
DRINKING

AVA DRINKS
CONTACT@AVA-DRINKS.COM
ALAN LESBORDES: +33 6 66 25 92 77
ADRIEN LASSERRE: +33 6 83 46 21 27