

MY-ME®

“

MY-ME Kombucha, c'est l'histoire d'une recette familiale transmise de génération en génération et adaptée au goût contemporain.

C'est le résultat d'un brassage de thé vert Sencha Bio, sélectionné pour son goût subtil et léger, avec une souche de kombucha et du sucre blond de canne. MY-ME est une boisson saine et respectueuse de l'environnement, fabriquée en France, et bien sûr certifiée BJO.

”

**EN LIGNE****My-ME kombucha****MY-ME®****Lundi 24 et 31 mai, 7 juin 9h-10h**

gregoire.chevallier@mymekombucha.com / 06.77.25.14.97

Conférence " Gestion de son alimentation pour avoir un bon microbiote intestinal "**Je m'inscris
pour le
24 mai****Je m'inscris
pour le
31 mai****Je m'inscris
pour le
7 juin****Vendredi 4 juin 16h-17h**

gregoire.chevallier@mymekombucha.com / 06.77.25.14.97

Apprendre à faire de la kombucha maison !**En direct sur Instagram**www.mymekombucha.com

mymekombucha



myme.kombucha