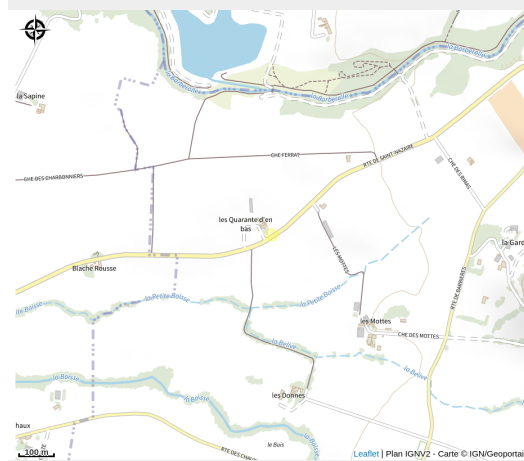


# Entre les Mondes - Production de Kombucha

Drôme



Crédit photo : Logo (Entre les Mondes)



*A la sauge, au houblon, à la camomille ou au basilic sacré, les kombucha de Thomas Ravinel sont fabriqués à partir d'ingrédients biologiques.*

## Infos pratiques

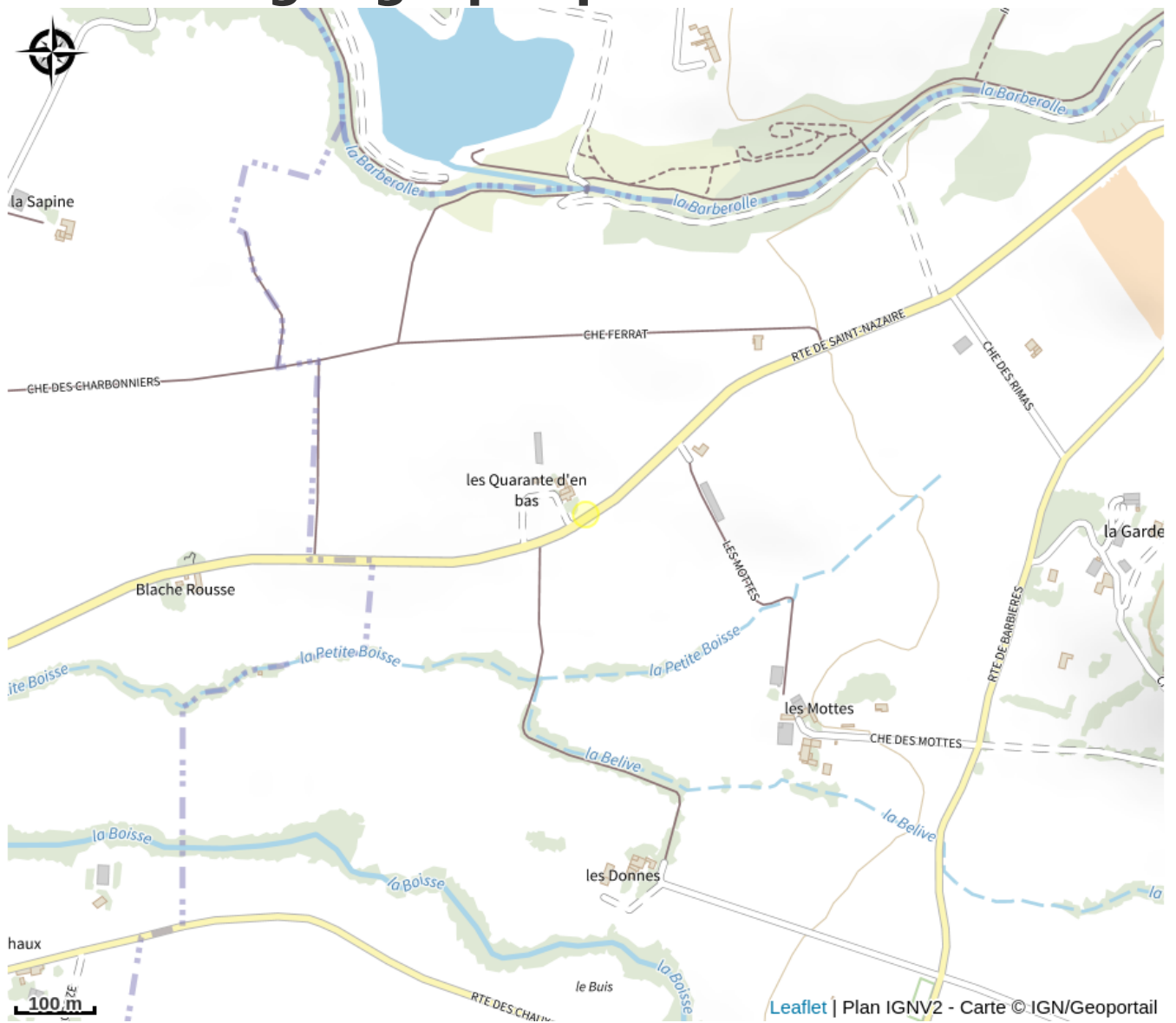
Categorie : Producteurs

# Description

Originnaire d'Asie, la kombucha est une boisson fermentée à base de thé et de plantes. La fermentation est obtenue grâce à une culture symbiotique de bactéries et de levures, bénéfique pour notre microbiote.

En cours de labellisation Nature et Progrès, sauf ingrédients qui ne poussent pas ici, Thomas et Jennifer font pousser dans leur jardin ce dont ils ont besoin, et créent dans leur labo leurs délicieuses boissons.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.  
PAS DE VENTE A L'EXPLOITATION

Présents sur les marchés de Romans sur Isère, Peyrus, Marché du bois de l'Utopie et autres évènements !.

### Tarifs:

5€50 la bouteille.

### Services:

Vente sur les marchés

*Fiche mise à jour par Valence Romans Tourisme le 28/10/2023*

## Contact

1977 Route de Saint Nazaire  
26300 Saint-Vincent-la-Commanderie  
Tél. 06 73 13 90 74  
[entre-les-mondes@protonmail.com](mailto:entre-les-mondes@protonmail.com)