



Kookabarra complète sa gamme de soupes froides

En se fournissant toujours auprès de producteurs locaux, Kookabarra complète sa gamme de soupes froides tout en dévoilant une boisson désaltérante et fraîche pour des cocktails.

Depuis 2006, Jérémie Marcuccilli, le fondateur de Kookabarra, s'appuie sur un réseau de fournisseurs de qualité et sur une technologie 100 % unique sur le marché, la HPP (haute pression à froid), pour développer toute une gamme de jus de fruits frais de qualité premium auprès des CHR comme des particuliers. Avec plus d'une vingtaine de jus classiques (pomme, orange, fraise IGP) ou plus originaux (curcumade, gingembre, à base de charbon végétal, de betterave, etc.), la marque a franchi depuis une nouvelle étape en proposant Brut, des purées de fruits et légumes frais, certaines confectionnées à façon pour répondre à toutes les créations des chefs cuisiniers, pâtisseries ou mixologues. Plusieurs chefs les ont déjà adoptées pour donner matière à leur créativité dans l'assiette. Un an après la sortie de son premier gaspacho Tomate-Poivron-Piment 100 % local, Kookabarra étoffe sa gamme de soupes froides avec deux nouvelles recettes : Concombre-Menthe-Citron et Tomate-Céleri-Basilic, là encore avec

des ingrédients sourcés autour de la fabrique. Après les citronnades, boissons à la grenade, mais aussi curcumades et gingembrades (avec des rhizomes cultivés en France), Kookabarra complète sa gamme de boissons du monde et dévoile aujourd'hui sa nouvelle recette. Le Virgin Mojito Kookabarra est une base de cocktails, de granités ou à boire tel quel, avec des ingrédients sourcés à quelques kilomètres seulement de la fabrique.

