



BOISSONS 100% NATURELLES, LOCALES ET PEU SUCRÉES

PRÉSENTATION



Simone a soif! ce sont des boissons artisanales, 100% naturelles et locales à base de vapeur de plantes, de fruits, légumes et d'eau. L'idée à l'origine du concept est d'offrir aux sodas, jus et limonades, une alternative

moins sucrée mais plus « funky » que l'eau minérale. Cette rafraichissante *hydrolade* combine audacieusement des parfums, comme la pomme et le géranium, et est produite au meilleur de la saison de ses ingrédients, eux-mêmes issus de l'agriculture biologique ou intégrée.



CHIFFRES-CLÉS

- Date de création : mars 2016
- Nombre de salariés : 1

CONTACT

- Fondateurs:
Agnès Bonfond
et Antoine de Menten
et Alexandre van der Vaeren
- Adresse : Rue Artan 116
1030 Schaerbeek
- Contact : + 32 473 70 79 18
- Site web: www.simoneasoif.be

Bénéfices sociaux et/ou environnementaux

- ✓ Utilisation de produits locaux issus de l'agriculture biologique ou intégrée et privilège donné aux circuits courts
- ✓ Utilisation de fruits et légumes au meilleur de leur saison.
- ✓ Boisson naturelle, certifiée bio sans additifs, sans sucres ajoutés et plus saine pour la santé