

Tisse [tis] :
Pétillant (Provençal)



tisse

Avec Tisse, nous avons créé un lieu unique : à la fois atelier de production et laboratoire d'expérimentations, où nous imaginons des boissons aux saveurs singulières, aux profils aromatiques originaux, reflet du territoire qui les inspire.

C'est aussi l'amour d'un plaisir simple : celui d'une boisson fraîche et désaltérante à savourer à tout moment de la journée, accompagné d'un repas, sous un soleil d'après-midi ou dans la douceur d'une soirée.



Brassé avec passion à Marseille

Nous travaillons de manière artisanale et indépendante, sur de petites productions, dans le respect de l'environnement et des êtres humains. Nous assurons toutes les étapes de production de nos produits, de l'infusion à l'embouteillage, et veillons à ce que nos recettes respectent l'exigence que nous nous sommes fixés.

Ingrédients 100% naturels, certifiés bio

Tous nos ingrédients sont naturels, et issus de l'agriculture biologique. Nous sélectionnons nos ingrédients le plus localement possible, via des producteurs indépendants. Nous fonctionnons également avec des produits et aromates de saison, sur des éditions limitées.



Une boisson vivante, non pasteurisée

Le kombucha est un soda naturel et pétillant, à base de thé fermenté. Fruit d'une symbiose de millions de levures et bactéries, ce processus de fermentation mixte donne naissance à une boisson complexe, aux notes de cidre, subtilement acidulée, intensément rafraîchissante et désaltérante.

Le kombucha, une alternative saine aux sodas

Naturellement faible en sucres, le kombucha contient deux à trois fois moins de sucre qu'un soda industriel. Riche en antioxydants et source de probiotiques, il contribue à l'équilibre du microbiote intestinal, favorisant une digestion optimale. Une boisson sans alcool, idéale pour allier plaisir et bien-être.

ucha
e
tron

WISSE

WISSE

WISSE

Nos recettes

Kombucha thé noir menthe, romarin



Description

Un clin d'oeil à la Méditerranée. Un équilibre audacieux mêlant la fraîcheur de la menthe aux notes subtilement résineuses du romarin, une création parfumée et intensément rafraîchissante.

Profil

Frais, équilibré, subtilement résineux



Conditionnement

Tarifs (HT)

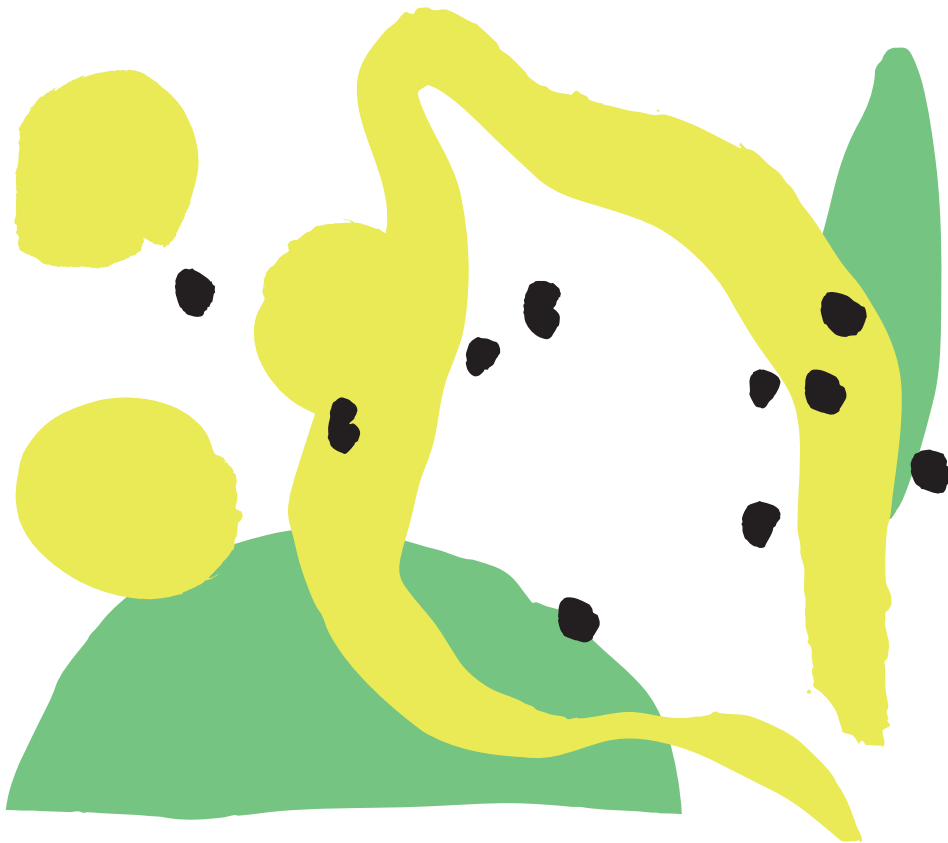
33cl (à l'unité)	1,80€
33cl (le carton de 12)	21,60€
75cl (à l'unité)	3,90€
75cl (le carton de 6)	23,40€

Conservation

Boisson vivante :
À conserver au frais
(< 5°C)

Nos recettes

Kombucha maté citron



Description

Le soda des grandes soif.
Une fermentation de maté, au jus de citron sicilien. Un caractère bien trempé, au goût légèrement acidulé et fruité.

Profil

acidulé, herbacé, rond



Conditionnement

Tarifs (HT)

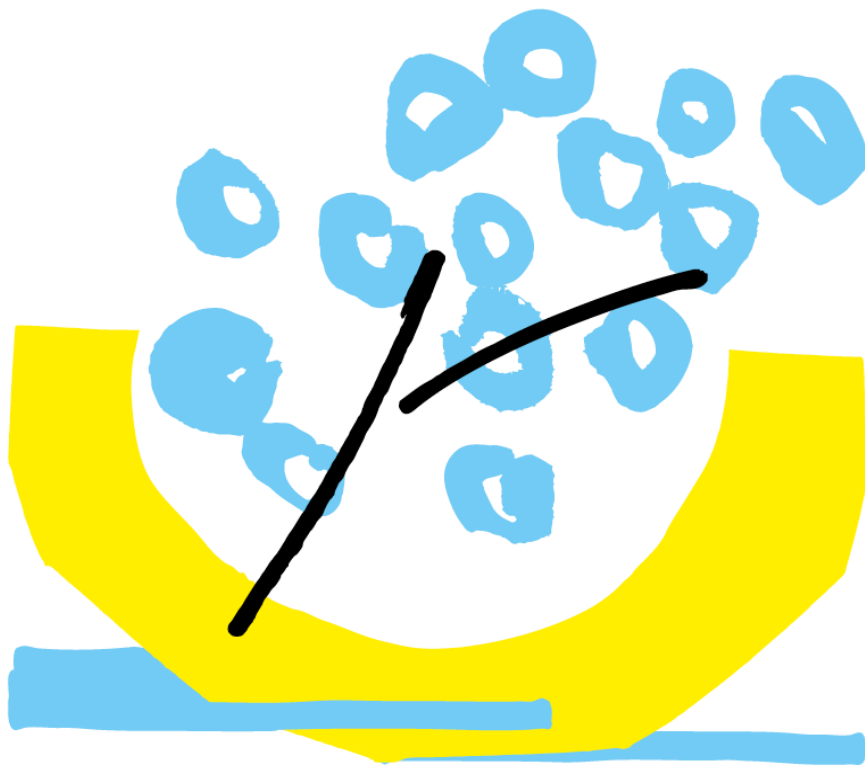
33cl (à l'unité)	1,80€
33cl (le carton de 12)	21,60€
75cl (à l'unité)	3,90€
75cl (le carton de 6)	23,40€

Conservation

Boisson vivante :
À conserver au frais
(< 5°C)

Nos recettes

Kombucha thé vert, sureau, agrumes



Description

Une fermentation de thé vert relevée par un mélange éclatant de citron vert et pamplemousse, subtilement adoucie par la fleur de sureau. Un soda vif et solaire, qui claque comme un rayon d'été, sans jamais tomber dans le sucré.

Conditionnement

33cl (à l'unité)
33cl (le carton de 12)
75cl (à l'unité)
75cl (le carton de 6)

Tarifs (HT)

1,90€
22,80€
4,00€
24,00€

Profil

zesté, floral,
légèrement acidulé

Conservation

Boisson vivante :
À conserver au frais
(< 5°C)

Nos recettes

Kombucha, thé noir, pomme, basilic



Description

Une création originale imaginée comme un véritable clin d'œil au terroir : jus de pomme sourcé localement et hydrolat de basilic cannelle distillé à Valreas (84)... le tout brassé à Marseille !

Conditionnement

33cl (à l'unité)
33cl (le carton de 12)

Tarifs (HT)

1,85€
22,2€

Profil

acidulé, florale, épicé,
sucrosité

Conservation

Boisson vivante :
À conserver au frais
(< 5°C)

Nos recettes

Pompucha, thé noir, fleur d'oranger, étoile de badiane



Description

On est ravi·es de vous présenter notre toute nouvelle création, née d'une collab 100% marseillaise avec nos ami·es de Pompe Boulangerie : le «Pompucha», un kombucha ultra frais et désaltérant qui sent bon la navette !

Conditionnement

33cl (à l'unité)
33cl (le carton de 12)

Tarifs (HT)

1,80€
21,60€

Profil

sucrosité, floral, épicé

Conservation

Boisson vivante :
À conserver au frais
(< 5°C)

Contact

+33 (0)6.84.43.38.27

contact@tisse-marseille.fr

 [tisse.marseille](https://www.instagram.com/tisse.marseille)

www.tisse-marseille.fr