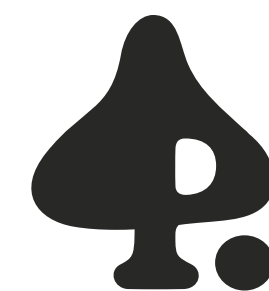




Pikkefir



Histoire



Pik, c'est l'histoire de Kilian André, issu de la restauration, qui décide de changer de métier et d'entreprendre. Son idée : lancer un kéfir de fruits comme alternative naturelle à l'alcool et au soda, 100 % made in Réunion – que ce soit l'idée ou les produits utilisés. En 2024, il lance la production en Entreprise Individuelle pour tester le marché réunionnais.

Face à une demande qui ne cesse de croître, Maxime Vaissade rejoint l'aventure. En juin 2025, Pik Kéfir devient une SARL installée à Piton Saint-Leu. Leur complémentarité fait la force du duo : Maxime est aux commandes de la production, Kilian gère la prospection commerciale, les livraisons et la relation client.

Aujourd'hui, Pik Kéfir est disponible dans plus de quatre-vingts points de vente à La Réunion et poursuit sa croissance avec un objectif clair : proposer une boisson artisanale, locale et respectueuse de l'environnement.

Les Atouts

- * **100% La Réunion**
- * **Naturellement pétillant**
- * **Sans alcool**
- * **Sans sucre résiduel**
- * **Nutri-Score A**
- * **Alternative aux sodas et aux boissons alcoolisées**
- * **Bouteille consignée et réutilisable**



Nos Saveurs



Spiruline Concombre Basilic

**Une recette végétale et désaltérante
Les notes iodées de la spiruline se
marient à la fraîcheur du concombre
et aux parfums du basilic pour une
dégustation fraîche et équilibrée.**

PROFIL GUSTATIF

**Notes végétales fraîches & Légère touche iodée
Équilibre aromatique entre
la fraîcheur du concombre et le basilic**



Menthe Citron

**La fraîcheur à l'état pur. Une recette
vive et rafraîchissante
qui associe l'intensité aromatique
de la menthe à la
légère acidité du citron.**

PROFIL GUSTATIF

**Très rafraîchissant & Notes mentholées
Finale citronnée**



Verveine Citronnelle

**Une recette douce et rafraîchissante
Avec ses notes citronnées
et herbacées, la verveine citronnelle
offre une fraîcheur délicate
et une belle longueur en bouche.**

PROFIL GUSTATIF

**Notes citronnées et végétales. Fraîcheur naturelle
& Faible acidité**



Combava Gingembre

**Le caractère Réunionnais.
Une recette tonique qui marie la
puissance aromatique du
combava à la chaleur subtile
du gingembre.**

PROFIL GUSTATIF

**Agrumes intenses & Notes épicées
Belle longueur en bouche**



Bissap Hibiscus

L'intensité florale et fruitée. Élaboré à partir de fleurs d'hibiscus, le Bissap séduit par sa robe rouge profonde et ses arômes naturellement fruités et acidulés.

PROFIL GUSTATIF

**Notes de fruits rouges & Belle acidité naturelle
Équilibre floral délicat**



Pourquoi choisir Pik ?

Une alternative Moderne & Naturelle

Les consommateurs recherchent aujourd'hui des boissons plus naturelles, locales et moins transformées. Pik répond à cette attente avec une gamme artisanale, saine et originale.

Une fabrication Artisanale & Locale

Chaque brassin est réalisé à la main dans notre atelier de Saint-Leu, selon un procédé de fermentation naturelle qui préserve toute la richesse des ingrédients.

Un engagement pour l'environnement

Grâce à notre système de consigne, plus de 20 000 bouteilles ont déjà été récupérées et réemployées à La Réunion, contribuant ainsi à la réduction des déchets et à une consommation plus responsable.



CONTACT

MAIL
pik.kefir@gmail.com

TELEPHONE
Kilian André 06.93.05.52.03

Départemental 11 - N°135 A rue Adrien Lagourgue
Saint-Leu 97424 Ile de La Réunion - France

INSTAGRAM
@pik.kefir

www.pikkefir.com
All Rights Reserved



Merçi a zot