

Polderfris

Eigenwijze bubbels met health benefits

Wij maken bruisende frisdrank met bijzondere smaken door het vergisten van biologische botanicals. Vergisten is een eeuwenoud proces om voedsel houdbaar te maken. Maar het is ook gezond. Onze probiotische Polderfris is super gezond voor je darmen én er zit veel minder suiker in dan in gewone frisdrank.

We werken met producten van lokale biologische boeren. Zo dragen we bij aan een gezonde bodem en meer biodiversiteit. Wat we produceren is afhankelijk van het seizoen.

Durf eens wat anders te drinken! We hebben een heel bijzonder assortiment: van blauwe erwtenbloesem kombucha tot rozemarijn-aardbei waterkefir tot appel-gemberlimonade, en regelmatig wisselende *limited edition* smaken.

Hoe dragen we bij aan een duurzame maatschappij?

Gezondere vergiste frisdrank met minder suiker. We gebruiken alleen ingrediënten van lokale biologische boeren. Het hoeft dus niet van ver gehaald te worden, en het is goed voor de biodiversiteit.

Hoe willen we ons onderscheiden?

Merkwaarden:

- Gezond
- Eigenzinnig
- Lokaal

Wat is onze doelgroep?

Mensen die niet gaan voor aan standaard colaatje maar open staan voor een bruisend glaasje gezondheid met een aparte smaak.

Gewenste identiteit

We willen een gedurfde, gezonde en moderne uitstraling hebben. Traditie in een fris nieuw jasje, niet stoffig of romantisch.

Gegevens

Voor op het visitekaartje, briefpapier, etc.

NAW

Naam bedrijf: Polderfris

Naam eigenaar: Violet ter Duijn

Adres: KNSM-laan 354, 1019LN Amsterdam

Website: www.polderfris.nl

Email: sales@polderfris.nl

Telefoon 020 - 6394872

Mobiel: 06 - 93847668

BTW en bank

Alleen op het briefpapier, niet op het visitekaartje

BTW nummer: NL00623903484B56

IBAN: NL55TRIO09759334