

9 GRÜNDE

warum traditioneller

Kombucha

die alkoholfreie Welt

revolutionieren

wird ...



1-3



100% made by mother nature

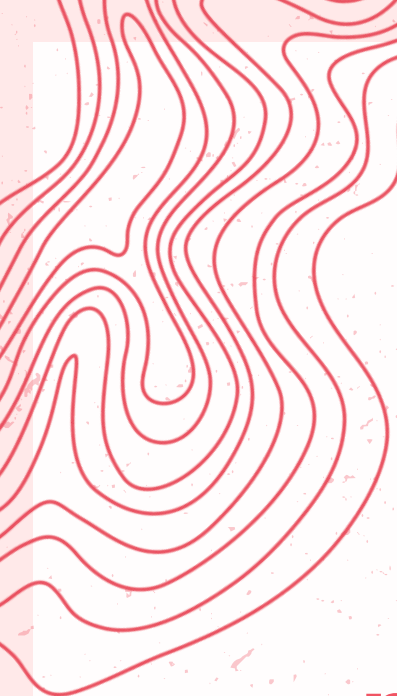
Kombucha wird nur aus Zutaten die du auch Zuhause findest hergestellt: Tee, Früchte, Kräuter & Gewürze. Adieu an alle Aromen, Konzentraten oder sonstige Industrieerfindungen.

wenig alkohol, voller Genuss

Minimaler Alkoholgehalt (unter 0,5%), ideal für Menschen, die keinen Alkohol trinken aber nicht auf einen "erwachsenen" Geschmack zu verzichten möchten.

perfekter aperitif oder filler

Die einzigartige süß-säuerliche, florale und fruchtige Noten von Kombucha verwandeln jeden Drink nochmal in ein neues Geschmackserlebnis.



4-6

trendgetränk mit premium charakter

Kombucha erfreut sich einer immer größeren Beliebtheit und erlebt weltweit seit Jahren ein ständiges Wachstum und etabliert sich zunehmend in der gehobenen Gastronomie.

natürlicher genuss ohne reue

Einmaliger Geschmack bei wenig Kalorien und Zucker. Ein Getränk aus echten, zu 100% biologisch angebauten und unverarbeiteten Zutaten.

vielseitig kombinierbar

Ob als gesunde und anspruchsvolle Option zu Softdrinks & Alkohol, spannender Filler für deine liebsten Drinks oder als Speisenbegleiter.

Kombucha ist das Schweizer Taschenmesser der alkoholfreien Welt!



7-9

qualität statt quantität

Kombucha benötigt wie ein guter Wein vor allem eines: Viel Zeit und Hingabe. Deshalb kann man auch nicht auf kopfdruck unendlich viel herstellen, sondern muss mit der Natur arbeiten.

säuren, vitamine & co

Durch die Fermentation entsteht eine Vielzahl von gesundheitlich förderlichen Stoffe. Der größte Vorteil von Kombucha liegt vor allem in der Bildung von Organischen Säuren und B-Vitaminen.

traditionell fermentiert

Traditioneller Bio Kombucha wird wie vor 2.000 Jahren gebraut: in kleinen Chargen die über Wochen wildvergoren und mit frischen Zutaten verfeinert werden. Dabei entsteht nicht nur der einzigartige Geschmack, sondern auch die förderlichen Aspekte.