

KOMBUTXΛ°○

Hibiscus



HIBISCUS & GRANADA

ELABORACIÓN:

Kombutxa, té fermentado. El primero elaborado, de manera artesanal, con agua del Pirineo e ingredientes 100% ecológicos. Esta bebida, dulce y avinagrada a la vez, con carbonatación natural, y con una historia milenaria a las espaldas, tiene muchos beneficios para la salud. Altamente desintoxicante, es rica en probióticos que ayudan a la digestión y absorción de nutrientes, liberan al cuerpo de toxinas, limpian el sistema digestivo y activan la inmunidad. Un sustituto ideal, y muy saludable, a los refrescos que puede tomarse solo o acompañado de zumos de fruta y verduras.

NOTA DE CATA:

Color rojo intenso recordando a la flor del hibisco, la magrana lo hace virar a marrón. Tiene un sabor muy suave que recuerda a un champán, lo que lo hace apto para cualquier paladar. Mantiene en boca la profundidad de la kombucha de más de 40 días de fermentación. Es complejo e intenso. Marida perfectamente verduras y recetas veganas. Servir frío.

INGREDIENTES:

Elaborada con agua del Pirineo, té verde, azúcar de caña, zumo de granada e infusión de hibisco, todo ello de producción ecológica.

FORMATOS:



www.kombutxa.com

hola@kombutxa.com

+34657985458

KOMBUTXA^º

Cinger



JENGIBRE & MANZANA

ELABORACIÓN:

Kombutxa, té fermentado. El primero elaborado, de manera artesanal, con agua del Pirineo e ingredientes 100% ecológicos. Esta bebida, dulce y avinagrada a la vez, con carbonatación natural, y con una historia milenaria a las espaldas, tiene muchos beneficios para la salud. Altamente desintoxicante, es rica en probióticos que ayudan a la digestión y absorción de nutrientes, liberan al cuerpo de toxinas, limpian el sistema digestivo y activan la inmunidad. Un sustituto ideal, y muy saludable, a los refrescos que puede tomarse solo o acompañado de zumos de fruta y verduras.

NOTA DE CATA:

Color amarillo pálido. En nariz es complejo e intenso. En boca predomina el jengibre fresco, potente, combinado con la suavidad de la sidra. Boca amplia y sedosa, con buen equilibrio. Tiene un final largo y persistente, donde permanecen las notas de jengibre fresco. Tiene un buen maridaje con pescados y marisco. Ideal para sushi. Servir frío.

INGREDIENTES:

Elaborada con agua del Pirineo, té verde, azúcar de caña, zumo de jengibre y manzana, todo ello de producción ecológica.

FORMATOS:



www.kombutxa.com

hola@kombutxa.com

+34657985458

KOMBUTXA^º

Green



ALBAHACA & MATCHA

ELABORACIÓN:

Kombutxa, té fermentado. El primero elaborado, de manera artesanal, con agua del Pirineo e ingredientes 100% ecológicos. Esta bebida, dulce y avinagrada a la vez, con carbonatación natural, y con una historia milenaria a las espaldas, tiene muchos beneficios para la salud. Altamente desintoxicante, es rica en probióticos que ayudan a la digestión y absorción de nutrientes, liberan al cuerpo de toxinas, limpian el sistema digestivo y activan la inmunidad. Un sustituto ideal, y muy saludable, a los refrescos que puede tomarse solo o acompañado de zumos de fruta y verduras.

NOTA DE CATA:

Color verde suave con diferentes tonalidades provenientes de la albahaca matizado con el té matcha. En nariz recuerda a la albahaca. En este elegante kombucha es muy intenso el sabor a sus ingredientes especiados quedando el kombucha en segundo plano que persiste en boca con las notas del té matcha. Además de como bebida refrescante para cualquier ocasión marida a la perfección con cualquier plato de pasta y carne. Servir frío.

INGREDIENTES:

Elaborada con agua del Pirineo, azúcar de caña, té verde, té matcha, albahaca y zumo de manzana, todo ello de producción ecológica.

FORMATOS:



750 ml



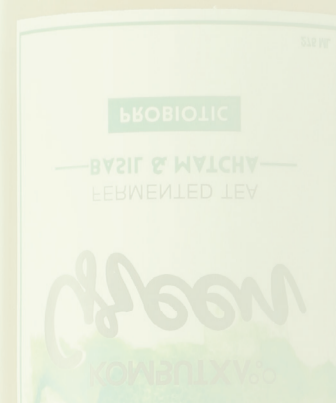
8 437017 259039



275 ml



8 437017 259091



www.kombutxa.com

hola@kombutxa.com

+34657985458

KOMBUTXA

Flowers



MOSTO UVA Y SAUCO

ELABORACIÓN:

Dado el punto floral que le otorga la uva y el saúco, la variedad Flowers marida con aperitivos pero también acompaña bien arroces, pescados y mariscos. El punto ácido de la Kombutxa combinado con la tonalidad de la uva lo hacen un candidato ideal a estar presente en la cocina asiática.

NOTA DE CATA:

El color de Flowers es naranja ligeramente opaco. En nariz tiene un aroma fresco y floral sofisticado por el saúco y la Kombutxa, en boca tiene un sabor dulce y afrutado a la vez con notas de pulpa y cáscara de uva que le otorgan un punto final amargo contrastado con la potencia del saúco.

INGREDIENTES:

Elaborada con agua del pirineo, té verde, azúcar de caña, mosto de uva e infusión de flor de saúco, todo ello de producción ecológica.

FORMATOS:



Paleo Birra



0,0°

ELABORACIÓN:

El punto agridulce la convierte en una cerveza ideal para contrastar con un aperitivo salado de baja carga de sabor como unas patatas fritas o unas olivas. Es una cerveza muy fácil de beber y disfrutar.

NOTA DE CATA:

Tras una espuma de consistencia media, nos encontramos con una cerveza muy especial de color amarillo. En nariz, nos aparecen notas cercanas al lúpulo junto con notas ácidas y notas cercanas a la base de Kombutxa. En un primer paso por boca, sorprende su acidez contrarrestada por el azúcar creando una sensación agridulce muy refrescante tras la cual aparecen amplias y largas notas de acidez tostada rematadas por un suave punto de amargor. El final es largo e invita a darle un segundo trago en el cual podemos apreciar mejor las notas ácidas que nos recuerdan a la sidra fresca, a frutas ácidas. Con muchos matices recuerda a las cervezas lámbicas.

INGREDIENTES:

Elaborada con agua del pirineo, kombutxa, té verde, zumo de manzana y lúpulo.

FORMATOS:



750 ml



8 437017 259022



275 ml



8 437017 259084



30 l



8 437017 259220

Verbena



PEPINO Y VERBENA

ELABORACIÓN:

Dado el punto de frescura que le otorga la combinación de pepino y Maria Luisa, la variedad Verbena marida tanto con platos suaves como con carnes blancas. Es un perfecto candidato para pescados crudos y en especial acompaña bien al sushi.

NOTA DE CATA:

El color de Verbena es verde claro recordando la tonalidad del pepino. En nariz tiene un aroma fresco que rápidamente eboca los toques de pepino. En boca, las notas citricas perduran con suavidad debido a la nota final de la Maria Luisa, Lemon Verbena en inglés.

INGREDIENTES:

Elaborada con agua del pirineo, kombutxa, té verde, pepino y verbena de limón.

FORMATOS:



750 ml



8 437017 259022



275 ml



8 437017 259084



30 l



8 437017 259220