

KOMBUCHA INSTANTÁNEA 15 GRS. (12U.)

¡Disfruta tu Kombucha en cualquier lugar y en todo momento! Recibe todos los beneficios de la Kombucha con este nuevo **formato en polvo, fácil de transportar y preparar.**

Características

- 12 sobres de 15g.
- Efervescente
- Endulzado con jugo de fruta natural en polvo.
- Mayor vida útil que la de una Kombucha líquida

¿Qué es?

La Kombucha es una excelente alternativa natural a las bebidas gaseosas, es una variedad de té negro fermentado, ligeramente efervescente y endulzado. Su sabor es un equilibrio perfecto entre ácido, aromático y afrutado.

¿Me hace bien?

Sí, ya que aporta propiedades probióticas como por ejemplo; ayuda a estabilizar la flora intestinal, a mejorar la digestión y la salud intestinal en general. Además, es ideal para fortalecer el sistema inmunológico gracias a su contenido de antioxidantes y vitaminas.

¿Cuándo debería tomarlo?

El mejor momento para tomar nuestra kombucha es cuando tengas ganas de una. Puede ser para acompañar una comida, una salida o simplemente para cuando tengas sed. Si estás buscando maximizar los beneficios de los probióticos, podría ser mejor opción tomarla en la mañana en ayunas.

¿Quién lo puede tomar?

Todos, no tiene restricciones por reglamento ya que es una bebida no carbonatada. Sin embargo, para niños, es mejor consultarlo con el médico por su alto contenido de probióticos.

¿A qué sabe?

Es como un té helado, efervescente, con un toque frutal a pomelo, granada o berries dependiendo de la variedad que escojas.

¿Qué son los probióticos?

Los probióticos son microorganismos vivos que ejercen beneficios sobre la salud más allá de la nutrición básica natural: ayuda a mantener un equilibrio de la flora intestinal, estimula la producción de proteínas en tu cuerpo, apoya al sistema digestivo. Son el alimento para el scooby de la Kombucha.

¿Cuántos Probióticos contiene?

Nuestra Kombucha contiene 1 billón de probióticos cada 100 ml. Realizamos un test de laboratorio con nuestro proveedor para medirlo.

information above was provided by the applicant.
Date Sample Received : Jul 13, 2021
Date Test Started : Jul 13, 2021

Test Conducted :

Total Lactic Acid Bacteria

Method : With reference to applicant's provided method - Test for Total Viable Spore Count in Lactospore and cultured by MRS agar.

Result :

	<u>Limit of quantitation</u> (CFU/g)	<u>Result</u> (CFU/g)
Total lactic acid bacteria	10	1.9×10^8

¿Cómo es posible producir el polvo de Kombucha y no perder sus importantes atributos?

Nuestra Kombucha en polvo viene de un proceso muy riguroso y de alta tecnología.

1. Primero, las hojas tostadas de té negro son recolectadas a mano de la montaña de Taiwán, luego son molidas y hervidas en agua en proporción áurea (golden ratio) para quedar de forma líquida.
2. El té negro se mezcla con el SCOBY en un tanque de fermentación para liberar todo el poder de la Kombucha. La fermentación ocurre en un ambiente controlado durante 14 a 21 días.
3. Ya fermentado se obtiene el único y distintivo sabor de la Kombucha.
4. El líquido se filtra y se traslada al área de secado.
5. Luego la kombucha se mezcla con una fórmula exclusiva y se comienza a envasar.



Durante el proceso de fabricación, específicamente en la etapa de secado por pulverización, se controla la temperatura para asegurar que no se destruyan los ingredientes activos. Esto es súper importante ya que además asegura una mayor vida útil del producto.

¿Cuenta con certificaciones este proceso?

Esta innovadora tecnología cuenta ya con dos premios; premio medalla de oro ASIE y premio medalla de oro en International Warsaw invention Show. Además, cuenta con certificaciones **Kosher** y **Halal**.

