

Une brasserie de Kombucha à Bugarach,

*Le Kombucha est une boisson vivante issue de la fermentation
du thé noir sucré avec la « mère * » de Kombucha
(*un agglomérat de millions de levures et de bactéries,
formant un disque gélatineux)*

C'est une boisson ancestrale qui vient d'Asie.
Elle a traversé les âges et les temps du fait
de ses bienfaits pour la santé et
de son goût caractéristique.

Chaque kombucha est unique mais, le principe de la symbiose reste le même : les levures transforment le sucre en alcool et les bactéries, l'alcool en acides.
Après fermentation, le breuvage est acide, légèrement gazeux et faiblement sucré (27g/litre) et alcoolisé (0,5%).

Nos recettes sont conçues à Bugarach où nous brassons le thé et élevons les mères de Kombucha.
Le tout est ensuite mis en bouteille et étiqueté à la main.
Nous respectons le vivant.

Nous proposons des boissons saines, vivantes,
riches en probiotiques
et délicatement pétillantes.

Et pour varier les plaisirs, outre la version dite « nature »,
nous avons créé une gamme de 4 saveurs aromatiques et fruitées
(Gingembre ; Menthe- citron vert ; Houblon ; Sureau).



Cyril et Nathalie

06.75.66.01.51

kombuchadebugarach@gmail.com