

KOMPA

**¿QUÉ ES
KOMBUCHACHA?**

SHÄL

Qué es Kombuchacha?

KÖMBU
CHÄCHÄ

Kombuchacha es una bebida burbujeante 100% natural, hecha a base de la **fermentación** de té o hierbas **orgánicas**, azúcar de caña **orgánica** y fruta **orgánica**, **100% NATURAL, 100% VIVA y 100% JUSTA.**

También es Vegana, sin Gluten, sin Lactosa, sin Preservantes.



Agua del sur de Chile

Té y hierbas orgánicas



Cultivos amigables 100% Vivos

Ingredientes 100% Naturales y Orgánicos



Sin aditivos artificiales, endulzantes ni preservantes

Qué es la kombucha?

La kombucha es una bebida milenaria de oriente, que consiste en una infusión de té o hierbas con azúcar, que es fermentada junto a un cultivo de bacterias y levaduras o **scooby** (sigla proveniente del inglés: symbiotic culture of bacteria and yeast).

El resultado es una bebida burbujeante de sabor suave, levemente ácido, característico de la fermentación. Es funcional, rica en probióticos, enzimas, ácidos orgánicos y antioxidantes.

Es una dosis diaria de salud para el sistema inmune y digestivo!



Nuestros 3 valores de marca

**100%
NATURAL**

Kombuchacha utiliza ingredientes 100% naturales y orgánicos, y se preocupa por el cuidado del medio ambiente.

**100%
VIVA**

Kombuchacha es 100% viva, no pasteurizada. Entrega a sus consumidores todos los beneficios de la verdadera kombucha.

**100%
JUSTA**

Kombuchacha se preocupa de la trazabilidad y buenas prácticas laborales/humanas de sus trabajadores y proveedores.