



BATTERIA

LA KOMBUCHA DI BATTERIA È UNA CARICA NATURALE



Voglia di qualcosa di fresco, buono e analcolico? KOMBUCHA!

La nostra kombucha è viva e artigianale: **non viene pastorizzata**, per preservarne tutte le proprietà benefiche. Fermenta naturalmente per oltre due settimane, sviluppando un gusto complesso e bilanciato. Ogni bottiglia è **prodotta a mano** nel nostro laboratorio a **Firenze**, con cura e attenzione per ogni dettaglio. Una kombucha autentica, che unisce qualità, territorio e una fermentazione lenta.



La kombucha fa bene

Il vero segreto della kombucha? È un concentrato di probiotici vivi che favoriscono **l'equilibrio della flora intestinale**. La nostra kombucha non è pastorizzata e di conseguenza ogni sorso è un'infusione di:

- Batteri benefici che sostengono la digestione
- Acidi organici che favoriscono il metabolismo
- Antiossidanti che contrastano i radicali liberi
- Enzimi che supportano l'organismo

Valori nutrizionali ogni 100 ml	
Valore energetico	71 kJ/16.7 kcal
Grassi	0 g
grassi saturi	0 g
Carboidrati	4.0 g
di cui zuccheri	3.35 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

NATURALMENTE EFFERVESCENTE - NO LATTOSIO -
NO GLUTINE - VEGANA

La vera alternativa all'alcol

Sofisticata e complessa, la nostra kombucha è **completamente analcolica**: l'alternativa ideale per chi cerca qualcosa di diverso dalle solite bevande. Con oltre 2000 anni di storia e origini nell'Estremo Oriente, oggi è simbolo di una nuova era di consumi più consapevoli.



Contattaci per un ordine o una degustazione gratuita

Formato	Bottiglia in vetro
Capienza	33cl
Box	12 pezzi
Prezzo b2b	

- Le box sono monogusto o tasting con un mix dei 4 gusti.
- Il prezzo è da considerarsi IVA esclusa.
- La consegna è gratuita nella provincia di Firenze.
- La consegna è gratuita con un ordine di almeno 4 box.

Scopri i nostri gusti! Verbena e zenzero

Luminosa e delicata, questa kombucha giallo pallido unisce la freschezza della verbenà al calore speziato dello zenzero. Le note floreali e agrumate si aprono in bocca con leggerezza, mentre le bollicine accarezzano il palato e chiudono con una piacevole sensazione balsamica.

“Delicata ma con carattere ti disconnette dal caos e ti sintonizza con il tuo ritmo naturale.”



Kombucha Té nero e limone

Questa kombucha è fresca, decisa, combina la spinta del té nero e il taglio netto del limone. Al naso arriva subito il profumo agrumato del limone, seguito dal té: profondo, con quella nota amara che tiene tutto in equilibrio. Il colore è dorato, limpido, con riflessi caldi che sembrano sole in bottiglia.

“Fresca e decisa ti rinfresca, ti sveglia, ti rimette in circolo.”

Kombucha Ibiscus e spezie

Un'esplosione rossa, intensa e viva. Questa kombucha unisce l'acidità brillante dei fiori di ibisco al calore avvolgente delle spezie: arancia, mela, cannella, anice stellato. Il profumo è ricco, speziato, con note agrumate e floreali che si rincorrono. Il colore è rosso rubino, luminoso, pieno.

“Un mix di fiori e spezie che scalda, anche quando la bevi fredda.”



Kombucha Té affumicato lapsang

Misteriosa e avvolgente, questa kombucha ambrata ricorda il whisky per colore e profondità. L'affumicato iniziale si apre in note legnose e lievemente dolci, mentre le bollicine ne esaltano la complessità e rendono ogni sorso un'esperienza fuori dagli schemi.

“Complessa e profonda, il sapore affumicato risveglia ricordi e sensazioni antiche”

