





LA GENÈSE D'UNE BRASSERIE

Nous sommes une brasserie artisanale de Kombucha, située à Strasbourg qui promeut la santé par la consommation d'une alternative aux boissons alcoolisées et aux sodas. Notre projet est né d'une envie commune de créer une boisson ayant du caractère alliant plaisir et santé.

Les recettes proposées par **R.Kombucha** sont une expérience sensorielle unique avec des associations gustatives inédites.

Notre ambition est de répondre à la demande des personnes soucieuses de leur bien-être en recherche d'authenticité.





ORIGINE ET HISTOIRE

Le Kombucha est une boisson millénaire âgée de plus de 2000 ans. Originaire de Mongolie, le Kombucha est traditionnellement préparé en Russie et en Chine.

Son appellation viendrait du Japon, vers l'an 415, lorsqu'un médecin coréen appelé «Kombu» traita les problèmes de digestion de l'empereur japonais Inkyo avec ce thé. Ainsi, la boisson prit le nom de «kombu», associé à «cha», qui signifie «thé» en japonais.

À partir des années 1970, le Kombucha et les boissons fermentées en général ont connu un regain d'intérêt auprès d'un public averti.

Aujourd'hui, cette boisson ancestrale remporte un franc succès auprès de personnes qui veulent se faire plaisir tout en préservant leur santé.



Le Kombucha, c'est quoi ?

C'est un thé fermenté, légèrement acidulé, très rafraîchissant et naturellement pétillant.

La « magie » du Kombucha résulte de la fermentation, c'est-à-dire du travail entre des levures et de bonnes bactéries (saprophytes). Le sucre sert de carburant à cette transformation totalement naturelle, qui permet le développement de micro-nutriments bons pour l'organisme (enzymes, acides aminés et probiotiques notamment), tout en préservant de nombreuses vitamines (B et C principalement).

C'est donc le fruit d'un travail parfaitement coordonné entre levures et micro-organismes qui confère au Kombucha ses caractéristiques uniques et ses vertus tant appréciées. Le kombucha est au thé ce que le vin est au raisin, l'alcool en moins.



NOS GAMMES R.KOMBUCHA



100% NATUREL



ARTISANAL





AT ANY TIME, ANY PLACE, CHOOSE R-KOMBUCHA

HEALTHY

INTENSE

STABILISÉ

**VIVANT
ET BRUT**

**PLAISIR SANS
CULPABILITÉ**

**FAIBLE EN
CALORIE**

**SE CONSERVE
EN AMBIANT**

**RICHE EN
PROBIOTIQUES ET
VITAMINES**

**À CONSERVER AU
FRAIS**

**RICHE EN
ANTIOXYDANTS
ET VITAMINES**

BRUT

OU AMBIANT

BRUT



GREEN CARDAMOM

Frais et apaisant.
La cardamome verte est
réputée pour sa fraîcheur
et ses vertus bénéfiques
pour la digestion.

BRUT



ORIGINAL KOMBUCHA

Le kombucha à l'état brut.
Non aromatisé, il laisse
transparaître les saveurs du
thé Sencha avec une légère
pointe d'acidité.

BRUT



CANNELLE ANIS

Subtilement épicé, il accompagne vos moments de détente tout en renforçant vos défenses immunitaires.

BRUT



FRESH COFFEE

Quand le kombucha brut s'associe au café biologique d'Amérique Latine, cela donne une boisson pleine de saveurs au puissant pouvoir désaltérant.



BRUT



MALVA ROSE

L'harmonie subtile
des pétales de mauve et
des boutons de rose
invite au calme et à la
détente.

BRUT



GINGER CURCUMA

Tonifiant et énergisant.
Grâce à l'alliance du curcuma
et du gingembre, il apporte
un boost naturel d'énergie.

AMBIANT



CITRON GINGEMBRE

Les notes acidulées du citron s'accordent parfaitement avec les saveurs vivifiantes du gingembre pressé à froid.



AMBIANT



FLEURS D'HIBISCUS

Les fleurs d'Hibiscus directement infusées dans le Kombucha apportent un goût délicieux ainsi qu'une jolie couleur rouge.



AMBIANT



GINGEMBRE

Le gingembre frais est pressé à froid directement à l'atelier, pour en extraire le jus qui donne ce caractère puissant et chaleureux.

AMBIANT



ORIGINAL

Le Kombucha à l'état brut aux feuilles de Sencha. Sélectionné pour ses qualités, notre thé est préparé et infusé sur place, à la brasserie.

AMBIANT



FRAMBOISE CITRON VERT

Fruité et rafraîchissant !
Les douces notes florales
de la framboise
s'équilibrent parfaitement
avec la touche acidulée du
jus de citron vert.





PROCESSUS DE FABRICATION



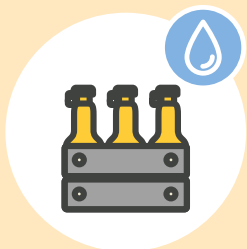
1. Sélection des matières premières



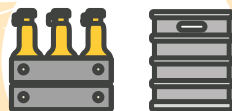
2. Infusion du thé & brassage



3. Fermentation en cuve



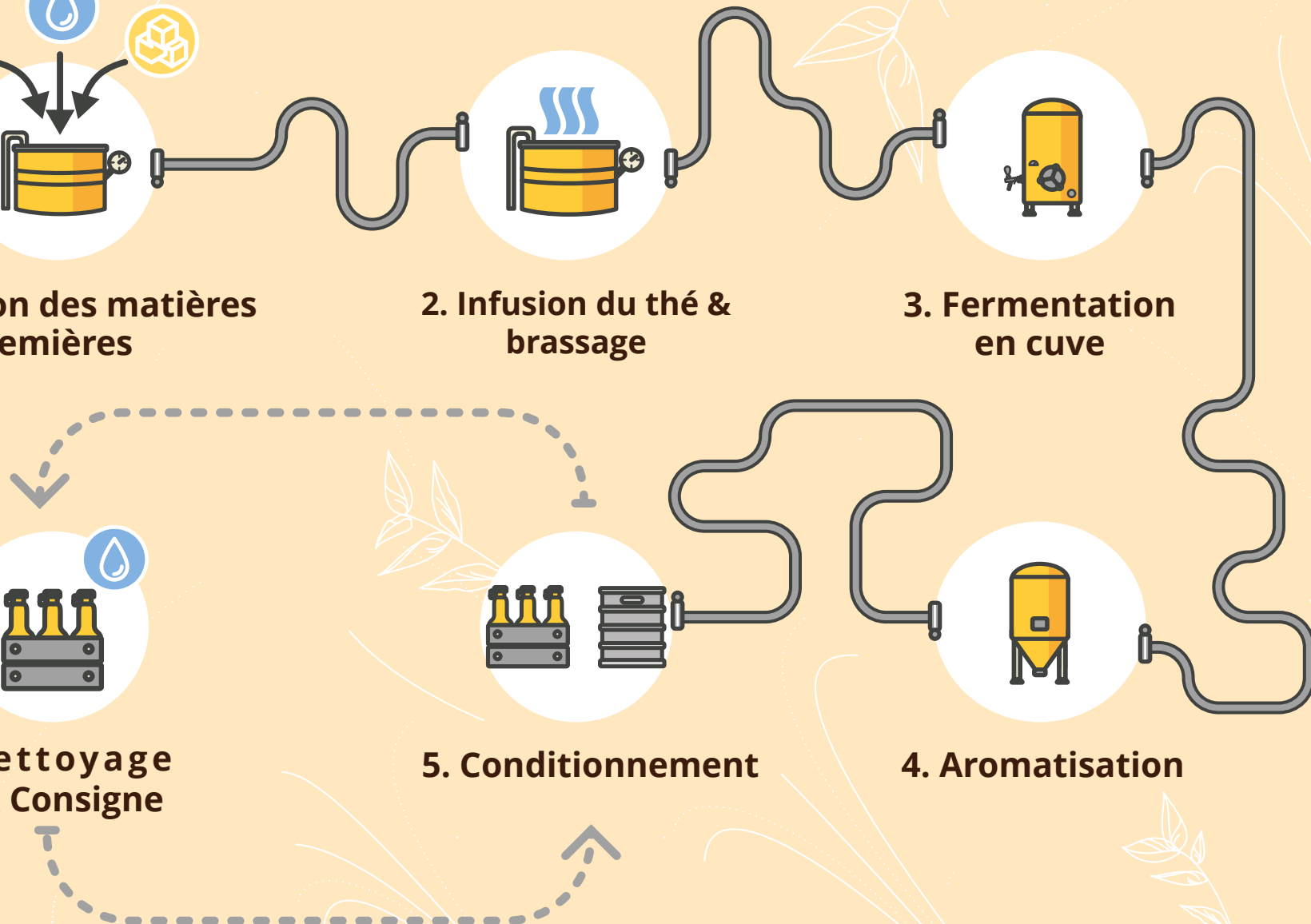
6. Nettoyage & Consigne



5. Conditionnement



4. Aromatisation



NOS PROJETS

DÉVELOPPEMENT DURABLE, NOTRE PRÉOCCUPATION AU QUOTIDIEN

Nos matières premières sont choisies avec soin et sont issues de l'**agriculture biologique** et du **commerce équitable**. Les ingrédients que nous sélectionnons pour aromatiser sont transformés dans notre atelier. Ainsi, par exemple, nous pressons nous-mêmes nos jus de gingembre et de curcuma à froid ou nous réalisons nous-mêmes nos macérats de pétales de fleurs et d'épices (cardamome ou mauve et bouton de rose par exemple).



RECYCLAGE DES BIO-DÉCHETS

Tous les déchets organiques qui proviennent de la production de notre Kombucha sont compostés, comme les épluchures de thé, d'hibiscus, de gingembre et de curcuma.

Il est essentiel pour nous d'avoir une **production durable** avec le moins de déchets possible.



LA CONSIGNE

Nous portons une attention particulière au développement de l'activité économique locale et à la préservation de l'environnement. C'est pourquoi nous nous sommes investis dans un programme alliant une dimension solidaire et écologique.

En partenariat avec un établissement spécialisé à Strasbourg, nos bouteilles en verre vont prochainement être nettoyées et pourront ainsi être **réutilisées jusqu'à 17 fois!** Ce système de consigne a un objectif double: environnemental et social. Il est actuellement en test avec certains de nos clients.

Le logo **MERHRWEG** certifie cet engagement auprès de nos partenaires en France, mais aussi auprès de nos partenaires en Allemagne!





POURQUOI CHOISIR R. KOMBUCHA?

- ARTISANAL • BIO • POUR TOUS LES GOÛTS •
- PÉTILLANT DE VIE • FESTIF • FRAIS • PLAISIR
- 100% NATUREL • PEU SUCRÉ • À L'APÉRITIF •
- À EMPORTER PARTOUT • SNACKING • HEALTHY
- GREEN & FUN • TENDANCES • HÉDONISTE •
- BIEN-ÊTRE • SANS SUCRES AJOUTÉS • SANS ADDITIFS
- ACIDES AMINÉS • ORGANIQUE • VEGAN •
- PLANT-BASED • VITAMINES • MINÉRAUX
- BACTÉRIES • PROBIOTIQUES • FERMENTÉ •
- RESPONSABLE • TRANSPARENT • SOLIDAIRE
- CITOYEN • SANS PLASTIQUES • ZÉRO GÂCHIS •
- CONSIGNÉ • MICROBIOTES • INNOVANT • R&D

CONTACTEZ-NOUS !



[13 rue de Boulogne, 67100 Strasbourg](#)



commercial@biobrasseurs.com



www.r-kombucha.com



[09 83 04 02 40](tel:0983040240)



[@rkombucha](https://www.instagram.com/rkombucha)



[R-Kombucha](https://www.facebook.com/R-Kombucha)





R-KOMBUCHA