

kombucha

Kombucha is een gefermenteerd drankje gemaakt van thee, suiker en een levende cultuur.



De levende cultuur bestaat uit levende bacteriën en gisten. Dit maakt uiteindelijk van de zoete thee kombucha

Kombucha wordt al eeuwen gedronken en stond in het jaar 221 in China bekend als "onsterfelijkheidsthee"

In de jaren '60/'70 kwam kombucha in de VS en via die weg is het zogenoemde "hippie drankje" naar Europa gekomen



Kombucha zou een positief effect hebben op de balans tussen goede en slechte bacteriën in onze darmen en bevat vitamines B, aminozuren en organische zuren.

Een van de redenen voor de populariteit is de groeiende vraag naar gezonde en natuurlijke voedingsmiddelen. De smaak is vergelijkbaar met appel cider.

Butcha, het merk kombucha dat wij serveren, is een merk wat lokaal brouwt in Nederland. Door meerdere smaaklagen toe te voegen willen ze hun eigen kenmerkende stijl creëren.

