



kombucha

foire aux questions

vegan
• kombucha •
live drink

your favourite
• healthy drink •
on the go

Qu'est-ce que le Kombucha authentique?

L'authentique Kombucha est un thé vert, fermenté à l'aide d'un "scooby" (Symbiotic Culture Of friendly Bacteria and Yeasts). Le sucre sert de nourriture pour ce "Scoby". Le procédé se transmet de génération en génération depuis plus de 2200 ans.

Qu'est-ce qui rend Kombucha unique ?

Purasana Kombucha Drink est uniquement réalisé à partir de thé certifié, d'herbes naturelles et de morceaux de fruits.

Kombucha contient-il du sucre ?

Chaque kombucha authentique

est préparé à base de thé, eau et sucre. La majeure partie de ce sucre est consommée par les levures et bactéries lors du processus de fermentation avant la mise en bouteille, une quantité de sucre infime reste donc dans la boisson.

Pourquoi boire Kombucha ?

Le kombucha est une boisson épatante qui se boit à n'importe quel moment de la journée. Ouvrez la bouteille, versez-vous quelques secondes pour vous détendre. Si la boisson est trop gazeuse, agitez le verre quelques fois. Gazeux et sain, Kombucha est prêt à prendre soin de vous.

Pourquoi Kombucha est-il conditionné dans une bouteille sombre ?

Kombucha est conditionné dans une bouteille sombre afin de protéger les probiotiques des rayons ultraviolets ou de la lumière fluorescente nocive qui se dégage des réfrigérateurs domestiques.

Pourquoi un dépôt reste-t-il dans le fond de la bouteille ?

Lors de la deuxième fermentation, qui a lieu après la mise en bouteille, les levures « mangent » l'oxygène qui se trouve dans la bouteille et se déposent au fond. La présence d'un léger dépôt prouve que vous buvez ce pour quoi vous avez payé : une boisson saine et fermentée naturellement.

Je constate parfois une légère différence au niveau de l'acidité et de la gazéification. Est-ce normal ?

Kombucha est une boisson ne

contenant ni conservateurs ni stabilisateurs. Le processus physicochimique qu'elle subit lors des différentes étapes est complexe et varié. C'est la raison pour laquelle vous pouvez parfois constater des différences. On peut l'expliquer par le stockage en magasin ou à votre domicile. Dans tous les cas, ces changements n'altèrent en rien la qualité de la boisson ni le plaisir d'en faire votre allié de santé.

Quelle quantité de Kombucha dois-je boire ?

Chaque personne doit évaluer personnellement cette quantité. Écoutez votre corps. Si vous découvrez cette boisson saine pour la première fois, nous vous recommandons de permettre à votre corps de s'habituer à son effet purifiant. Buvez-en 100-150 ml deux fois par jour. Après quelques jours, vous pourrez en savourer plus. Kombucha est une boisson saine, et ces plus grands

adeptes en boivent 1,5 litre quotidiennement. Votre corps ne peut qu'en bénéficier.

Pourquoi le kombucha est-il bénéfique pour mon corps ?

Le kombucha est une source organique de d'enzymes vivants prebiotiques particulièrement bénéfiques pour une digestion saine.

Les femmes enceintes ou allaitantes peuvent-elles consommer du kombucha ?

À l'instar des autres produits purifiants, le kombucha ne convient pas aux femmes enceintes ni aux femmes allaitantes.

Que se passe-t-il si je laisse une bouteille de Kombucha dans un endroit chaud ?

Kombucha est une boisson vivante, et vous devriez la traiter avec précaution. Conservez-la dans un endroit frais, à l'ombre, de préférence au réfrigérateur. Les bouteilles chaudes ont tendance à contenir plus de gaz. Nous vous recommandons de déguster la boisson bien fraîche et de conserver les bouteilles entamées au réfrigérateur.

Kombucha contient-il de la caféine ?

Les quantités de caféine qu'il contient sont négligeables, moins de 5 mg. Contenu de caféine dans un boisson de 225mg: Café - 115 mg/175 mg. Thé instantané - 30 mg. Thé vert - 15 mg. Cacao - 14 mg. Café décaféiné brassé - 3/4 mg.

raw & biologique
boisson santé
non pasteurisée

• kombucha •

purasana
your natural protection



Découvrez toute notre gamme de produits sains sur
www.purasana.be

• le kombucha •

est un champignon à thé ressemblant à une membrane gélatineuse composée de cultures probiotiques, bactéries et de levures bénéfiques

Le champignon se développe dans **une infusion de thé**/solution de thé vert ou autre variété de thé et sucre/et transforme le sucre en acides organiques et dioxyde de carbone par le biais d'un processus de fermentation naturel. Il produit également une foule d'autres substances aux vertus **purifiantes et nourrissantes pour le corps humain**, comme l'acide gluconique, l'acide lactique et l'acide folique. Le mélange final obtenu est riche en vitamines B et une grande variété de **probiotiques** (bactéries bénéfiques Lactobacillus acidophilus et s.Boulardii).

Le kombucha est un **thé fermenté**, une décoction ancienne consommée depuis des millénaires. Parmi les vertus les plus souvent attribuées au Kombucha, citons une amélioration de la digestion, un regain d'énergie et une clarté d'esprit.

Le kombucha est bien plus qu'une simple boisson. Sa **saveur unique** en fait un véritable délice et l'**aération naturelle** titille la gorge, vous rappelant la magie en train de s'opérer.

Les origines du Kombucha remontent à il y a plusieurs siècles. En l'an 250 BC, les membres de la dynastie Yuan de Chine consumaient une boisson à base de thé fermenté. Ils l'appelaient **l'elixir d'immortalité**. Plusieurs siècles plus tard, en Russie, il fut baptisé « tea kvass ». En Autriche, on le baptisa « kombucher », et en Amérique, kombucha, mais nombreux sont ceux à le connaître sous le nom de « champignon de Mandchourie ». Où que vous le rencontriez, son nom peut se traduire par « **champignon miracle** ». En japonais, kombucha signifie thé (cha) aux algues (kombu).

kombucha

bienfait pour la santé

Pendant que vos papilles profitent du goût unique et ludique de Kombucha, ses nutriments bénéfiques se libèrent dans votre corps. Kombucha est une boisson « vivante » et nous vous invitons dès lors à la traiter avec précaution. Veuillez la conserver dans une bouteille sombre, dans un endroit frais pour qu'elle vous offre ses nombreux bienfaits.

Lors de la première moitié du 20^e siècle, des recherches poussées sur le kombucha ont été menées en Russie et en Allemagne où il est appelé « tea kvass ». Une série d'études ont alors été initiées afin de découvrir ce qui rend le kombucha si bénéfique et ses autres influences sur la santé.

Le kombucha est riche en nombreux enzymes et acides que le corps produit et/ou utilise pour se purifier, réduisant la charge sur le pancréas et améliorant les fonctions hépatique et rénale.

Au milieu du siècle dernier, le kombucha a été enregistré dans la pharmacopée allemande officielle Kombucha harmonisée et équilibre le métabolisme. Le thé vert contribue à l'amincissement grâce à son action stimulante sur le métabolisme des lipides et contribue à un mode de vie sain.

natural

Purasana Kombucha Original Natural est préparé selon la recette classique : thé vert, sucre et eau filtrée. Cette formule courante est réputée être le mode de production classique de la boisson. Cette recette, qui a traversé les siècles, constitue la base de notre Kombucha Natural.



gingembre

Purasana Kombucha Ginger (Gingembre) est à base de thé vert. Il s'agit de l'une des combinaisons les plus aromatiques et distinctives entre kombucha et épices.



disponible en carton de 6 bouteilles ou séparément



www.purasana.be



Purasana bvba, Heulestraat 104, 8560 Gullegem

5 400706 000703

BURCO AI

artwork by

A1216