

Mia KOMBUCHA

NON ALCOHOLIC
FERMENTED TEA



Fresh Bucha

Mia Kombucha
SO FRESH SO GOOD
Your Kombucha

Mia Kombucha
SO FRESH SO GOOD
Your Kombucha

SO FRESH SO GOOD
Scoby You & Raspberry

SO FRESH SO GOOD
Scoby You & Raspberry

SO FRESH SO GOOD
Mia Kombucha
Your Kombucha

Join the naturals side!

Locals only!

Join the naturals side!

So fresh! So good!

So fresh! So good!

More Kombucha!

DRINK DIFFERENT!

More Kombucha!

Keep your gut alive!

Ma cos'è questa kombucha



MIA KOMBUCHA®

KOMBU...COSA?

Il kombucha non è nient'altro che un tè fermentato. Cioè, un tè arricchito di cose buone per l'organismo.

COME LA FACCIAMO?

Noi di Mia kombucha lo facciamo in modo artigianale a Induno Olona (Varese). Partiamo dall'infusione di due qualità di tè. Aggiungiamo zucchero di canna grezzo bio (quasi totalmente assorbito durante il processo). Lasciamo fermentare insieme alla coltura di batteri e lieviti amici. Poi inseriamo i succhi bio estratti a freddo, oppure il luppolo di Modena di Italian Hops (per la nostra nuova nata: Mia Luppolo). E stop, finisce nelle nostre lattine colorate.

PERCHÉ TI FA BENE?

Mia kombucha è naturalmente ricca di acidi organici e acetici che aiutano la digestione, contiene antiossidanti e teina che ha un effetto energizzante e ha proprietà depurative sul tuo organismo. Mia è perfetta per digerire o per rimettere in sesto l'intestino (tipo per l'hangover).

COME SERVIRLA?

Mia kombucha va servita bella fresca, appena tolta dal frigo. E si può bere in ogni momento della giornata, dalla mattina fino all'aperitivo. Ma anche più tardi, infatti, Mia kombucha si può usare anche come base per i cocktail.



INFORMAZIONI GENERALI

Condizioni Commerciali – Mia Kombucha

Prezzo unitario: € 1,95 + IVA (10%) per lattina.

Sconto: 6% per pagamenti anticipati o alla consegna.

Ordini:

Gli ordini sono gestiti da **RHS Hub Food & Beverage**.

Sono previsti **minimi d'ordine** conformi alle regole della piattaforma.

Modalità di pagamento:

Anticipato o alla consegna (con applicazione dello sconto del 6%).



ORIGINAL

Se non hai mai provato la kombucha parti da questa: tè nero Rukeri bio e tè verde Gunpowder bio fermentati, niente di più. Sentori fruttati di mela aprono il bouquet, seguiti da note vegetali di tè verde, erba e fieno. Lievi note di lievito in conclusione. Frizzante, aromatica, note acidule tipiche dei fermentati. Sicuramente sincera.

PREZZO CAD LATTINA: 1,95€ + iva (10%)

MIN. ORDINE SINGOLO GUSTO: 24 lattine

EAN: 8050593580023

PREZZO AL PUBBLICO CONSIGLIATO: 4€

PRODOTTO STABILE FUORI DAL FRIGORIFERO.



ZENZERO

Ti piace lo zenzero?

Allora questa kombucha fa per te. Blend di tè verde e tè nero fermentati con succo bio estratto a freddo di zenzero italiano (del consorzio zenzero italiano). Leggere note agrumate e di mela precedono i sentori vegetali di tè verde, erba, corteccia e vegetale fresco. Deciso lo speziato con zenzero fresco e spezie.

PREZZO CAD LATTINA: 1,95€ + iva (10%)

MIN. ORDINE SINGOLO GUSTO: 24 lattine

EAN: 8050593580016

PREZZO AL PUBBLICO CONSIGLIATO: 4€

PRODOTTO STABILE FUORI DAL FRIGORIFERO.



LIMONE

Il blend di tè nero e tè verde viene fortemente caratterizzato dal gusto del succo bio di limone italiano estratto a freddo: forti note agrumate, sentori vegetali di tè verde, erba e vegetale fresco. Leggeri sentori di lievito e zenzero chiudono il bouquet. Insomma, una limonata freschissima con qualcosa in più.

PREZZO CAD LATTINA: 1,95€ + iva (10%)

MIN. ORDINE SINGOLO GUSTO: 24 lattine

EAN: 8050593580047

PREZZO AL PUBBLICO CONSIGLIATO: 4€

PRODOTTO STABILE FUORI DAL FRIGORIFERO.



LAMPONE

**Stesso blend di tè nero e tè verde,
seconda fermentazione con succo bio estratto
a freddo di lamponi italiani.
Il bouquet viene aperto da decisi sentori di frutti
rossi (lamponi, melograno, ribes),
seguiti da quelli più lievi di vegetale fresco.
Il gusto deciso di Mia e una spremuta di lamponi,
in una lattina.**

PREZZO CAD LATTINA: 1,95€ + iva (10%)

MIN. ORDINE SINGOLO GUSTO: 24 lattine

EAN: 805059358009

PREZZO AL PUBBLICO CONSIGLIATO: 4€

PRODOTTO STABILE FUORI DAL FRIGORIFERO.



MANGO

il nostro blend di tè nero e tè verde trovano nel mango un perfetto bilanciamento tra dolcezza, acidità e persistenza aromatica.

Ti sembrerà di bere un sorso d'estate.

Apri il boquet un floreale seguito a stretto giro da tutta la potenza del mango, forte e deciso. A chiudere l'acidità della fermentazione che dà lunghezza al sorso, non vorresti fermarti più.

PREZZO CAD LATTINA: 1,95€ + iva (10%)

MIN. ORDINE SINGOLO GUSTO: 24 lattine

EAN: 8050593580054

PREZZO AL PUBBLICO CONSIGLIATO: 4€

PRODOTTO STABILE FUORI DAL FRIGORIFERO.



LUPPOLO

A prima vista sembra proprio quello che non è: una birra. Colore e schiuma ci sono. Questa però è una kombucha: il nostro mix di tè nero e tè verde con l'aggiunta del luppolo Italian Cascade, direttamente da Modena (dai ragazzi di Italian Hops Company). L'aroma è pieno e intenso. Ha carattere agrumato, rinfrescante, ma anche sfumature fruttate e finale erbaceo, amaricante, tipico del luppolo.

PREZZO CAD LATTINA: 1,95€ + iva (10%)

MIN. ORDINE SINGOLO GUSTO: 24 lattine

EAN: 8050593580030

PREZZO AL PUBBLICO CONSIGLIATO: 4€

PRODOTTO STABILE FUORI DAL FRIGORIFERO.



MIX BOX

PREZZO CAD LATTINA: 1,95€ + iva (10%)

MIN. ORDINE MIX: 24 lattine

PREZZO AL PUBBLICO CONSIGLIATO: 4€

PRODOTTO STABILE FUORI DAL FRIGORIFERO.

Mia kombucha
è una bevanda fermentata a base di tè.
In poche semplici parole:
un tè frizzante che ti fa bene.

