



LA KOMBUCHA  
ARTESANAL DEL  
MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN  
ARTISANAL  
KOMBUCHA

*"Una bebida que persigue  
disfrutar y cuidar de la  
salud a partes iguales"*

The Gastro Time

## Kombuchamarcha®

La kombucha una bebida milenaria que está en la cima entre las tendencias emergentes en el mundo de las bebidas saludables.

La kombucha es una bebida fermentada que se obtiene a partir de la fermentación del té endulzado con una colonia simbiótica de bacterias y levaduras conocida como SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast).

Es originaria de Asia y se ha consumido durante siglos por sus presuntos beneficios para la salud.

# Kombuchamarcha®

Kombuchamarcha es una marca murciana que ya es un referente nacional como kombucha premium. Posicionada como, la kombucha artesanal del Mediterráneo .

Ha seducido con su elegante burbuja a grandes Chef con Estrella Michelin y brillantes Soles.

Esta muy de moda y es secreto mejor guardado de los Bartenders para cocteles y mocktails



**MANZANILLA - TILA - VALERIANA**  
**CHAMOMILE - LIME BLOSSOM - VALERIAN**

## RELAX

La suavidad de la manzanilla se mezcla armoniosamente con las notas florales y herbales de la tila y la valeriana, promoviendo una sensación de tranquilidad y bienestar.

*The softness of chamomile blends harmoniously with the floral and herbal notes of linden and valerian, promoting a sense of tranquility and well-being.*

**MANZANA - HIBISCO - JENGIBRE**  
**APPLE - HIBISCUS - GINGER**

## VITALIDAD/VITALITY

Refrescante y equilibrada, la dulzura suave de la manzana se complementa con la vibrante acidez floral del hibisco y el toque picante y cálido de jengibre.

*Refreshing and balanced, the mild sweetness of apple is complemented by the vibrant floral acidity of hibiscus and the spicy, warm hint of ginger.*

**LIMÓN - JENGIBRE - ESPIRULINA**  
**LEMON - GINGER - SPIRULINA**

## ENERGÍA/ENERGY

Combinación vigorizante y revitalizante, la acidez refrescante del limón se fortalece con el toque picante del jengibre y los beneficios nutritivos de la espirulina.

*An invigorating and revitalizing combination; the refreshing acidity of lemon is strengthened by the spicy hint of ginger and the nutritional benefits of spirulina.*

**Elaborada en Murcia**  
Made in Murcia

**Bebida probiótica**  
Probiotic Drink

**Ingredientes naturales**  
Natural ingredients

**Azúcar residual mínimo**  
Minimum residual sugar

**Bebida sin alcohol**  
Soft drink

**Fermentación natural**  
Natural fermentation



Elaborada en Murcia



Bebida probiótica



Ingredientes naturales  
del levante



Azúcar residual  
mínimo



Bebida sin alcohol



Fermentación natural

## BENEFICIOS ATRIBUIDOS A LA KOMBUCHA REFRIGERADA

### - MILLONES DE PROBIOTICOS NATURALES-

1. Mejora la salud digestiva
2. Refuerza el sistema inmunológico
3. Ayuda a desintoxicar el cuerpo
4. Aumenta los niveles de energía
5. Promueve la salud articular
6. Contribuye a una piel saludable
7. Apoya a la pérdida de peso
8. Regula el estado de ánimo: La kombucha contiene vitaminas del grupo B, como la vitamina B12 y el ácido fólico.
9. Mejora la salud cardiovascular



GOURMET  
EXPERIENCE

El Corte Inglés

Kombuchamarcha®

## POR QUÉ KOMBUCHAMARCHA

- KOMBUCHA ARTESANAL DEL MEDITERRÁNEO -

1. Es la bebida refrescante que combina con todo.
2. Tiene una fermentación y burbuja natural muy elegante.
3. Se puede utilizar como **mixer**, sube el nivel de cualquier cóctel con su sabor intenso ácido y dulce a la vez.
4. Recomendado para cocktails y mocktails saludables.
5. Recomendada para los que se cuidan mucho, los más fitness.
6. Bebida ideal para los que no toleran el azúcar.
7. La eligen los que tienen que conducir.
8. Kombuchamarcha es elaborada por Charo y Mariángeles en su obrador artesanalmente y con ingredientes muy seleccionados.



Marta Ródenas. Isabel  
Maestre



Juan Guillamón . Almo



Rodi Fernández . La Taulla



David Muñoz.  
Alborada

Es la bebida de los campeones , beben kombucha desde la selección española hasta los recién campeones de la selección española de Footgolf. Y ahora de los asociados IPA



## EUROCOPA



**España. Kombucha, sushi y mucho boniato: los secretos de la alimentación de la selección española**

EDUARDO J. CASTELAO, (Enviado especial), Donaueschingen 3





Kombuchamarcha®



## KOMBUCHA MEDITERRÁNEA

Fermentación y burbuja natural

MANZANILLA  
VALERIANA  
TILA

MANZANA  
HISBISCO  
JENGIBRE

LIMÓN  
JENGIBRE  
ESPIRULINA

Sin

Pasteurizar  
Filtrar  
Gluten

Con

Frutas naturales  
Minerales  
Vitaminas  
Antioxidantes  
Probióticos



APTO PARA VEGANOS y  
para todos los públicos



Elaborada en Murcia



Bebida probiótica



Ingredientes naturales  
del levante



Azúcar residual  
mínimo



Bebida sin alcohol



Fermentación natural



## DESCUENTO ESPECIAL ASOCIADOS IPA:

**WEB:** [kombuchamarcha.com](http://kombuchamarcha.com)

**CÓDIGO:** IPA

**WHATSAPP:** 670 45 89 50 poniendo:

- **PEDIDO**
- **Nombre:**
- **DNI**
- **Código: IPA**
- **Dirección entrega , un número de contacto para el repartidor y observaciones**

*Kombuchamarcha®*

Por nuestra salud, por el bienestar  
y por todo lo bueno que está por venir.

**¡Salud a esta nueva forma de celebrar!**

*KOMBUCHA®  
Marcha*