



**RITUAL
KOMBUCHA**



WWW.RITUALKOMBUCHA.COM

SIE FINDEN UNS AUF DER BIOFACH

**IM
PAVILLON FRANCE
HALL 1 • STAND 1 - 131**



**MADE IN
FRANCE
MADE WITH
LOVE**

ENTSTEHUNG UND GESCHICHTE

Kombucha ist ein Jahrhunderte altes Getränk, das vor mehr als 2000 Jahren in der Mongolei entstanden ist. Lange Jahre wurde es hauptsächlich in Russland und in China hergestellt und getrunken.

Sein Name soll vom Japanischen kommen, als ungefähr im Jahre 415, ein koreanischer Arzt namens "Kombu" die Verdauungsprobleme des japanischen Emperors Inkyo mit diesem Tee heilte. Dadurch erhielt das Getränk den Namen "kombu" zusammen mit "cha", was auf japanisch "Tee" bedeutet.

Heute erfreut sich dieses traditionelle Getränk immer wachsender Begeisterung bei einem Publikum, das leckeren Geschmack mit gleichzeitig Gesundheit verbinden möchte.

Kombucha

Kombucha ist ein fermentierter Tee, fein säuerlich, sehr erfrischend und natürlich perlig.

Die «Magie» des Kombuchas ist bedingt durch die Fermentierung: ein fein abgestimmter Prozess zwischen Hefepilzen und Milchsäurebakterien. Der ursprünglich beigesetzten Rohrzucker gilt in diesem Prozess als Motor, der die Entwicklung von gesunden Nährstoffen und Spurenelementen (Enzyme, Eiweisse, organische Säuren und vor allem die probiotischen Bakterien) ermöglicht und auch die vielen Vitamine (Serie B & C) entstehen lässt. Die erfrischend prickelnde Eigenschaft kommt durch die im Gärprozess freigesetzte Kohlensäure.

Es ist also das Ergebnis der perfekten Symbiose aus Hefen und Mikroorganismen, die dem Kombucha seine einzigartigen, seit jeher geschätzten Eigenschaften verleihen. Der Kombucha ist für Tee, was der Wein für Trauben oder der Cidre für Äpfel ist!

DIE ENTSTEHUNG EINER BRAUEREI

Unser Projekt ist aus der gemeinsamen Idee entstanden, ein innovatives Getränk zu entwickeln, das Freude und Gesundheit verbindet. Eine Alternative zu Säften oder Schorlen, mit deutlich höherem Zuckergehalt, und alkoholischen Getränken.

Die Rezepte von **RITUAL Kombucha** sind eine reine Gaumenfreude, rein und pur!

F&E steht bei uns im Vordergrund und somit ist unser Kombucha nicht pasteurisiert, kann aber trotzdem bei Raumtemperatur von $< 20^{\circ}\text{C}$ ungekühlt gelagert werden.

Olivier und Leila, die Brauer



Thierry, der Graphiker



Frédérique die Vertrieblerin



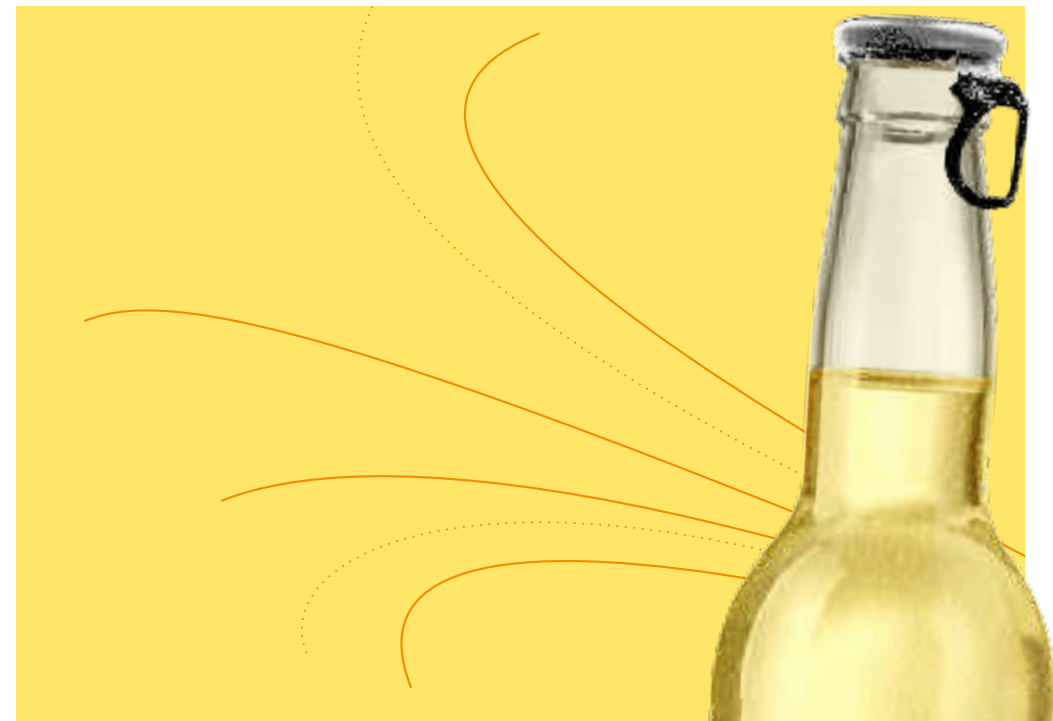
Emna, die Forscherin



MALVA ROSE

Subtile Harmonie.
Malvenblüte und
Rosenknospen laden zu
Ruhe und Entspannung ein.

EXKLUSIVITÄT



GINGER CURCUMA

Tonus und Energie. Die
Allianz von Kurkuma und
Ingwer verschafft einen
natürlichen Energie Boost.





GREEN CARDAMOM

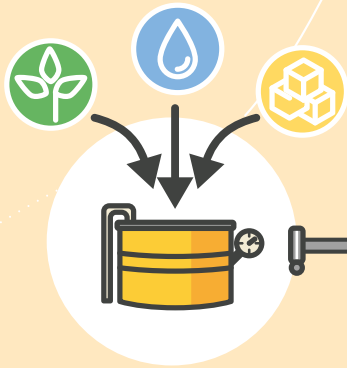
Erholung und gute Laune.
Grünes Kardamom ist
bekannt für seine positive
Wirkung auf Verdauung und
Gemüt.



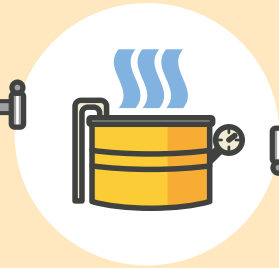
ORIGINAL KOMBUCHA

Kombucha Pur.
Ohne zusätzliche Aromen.
Sencha Tee, ein natürlicher
Genuss mit fein-säuerlicher
Note.

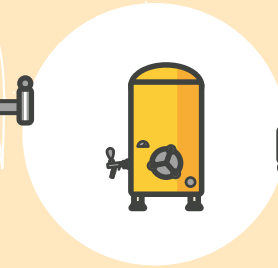
HERSTELLUNGSPROZESS



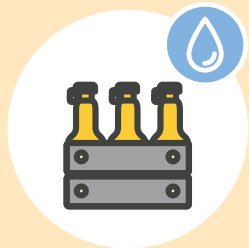
1. Auswahl der Rohstoffe



2. Zubereitung von Tee



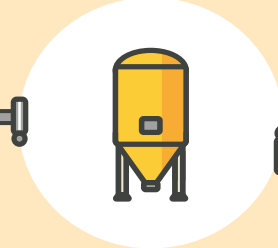
3. Fermentation
im Tank



6. Mehrweg: Waschung
und Wiederbenutzung



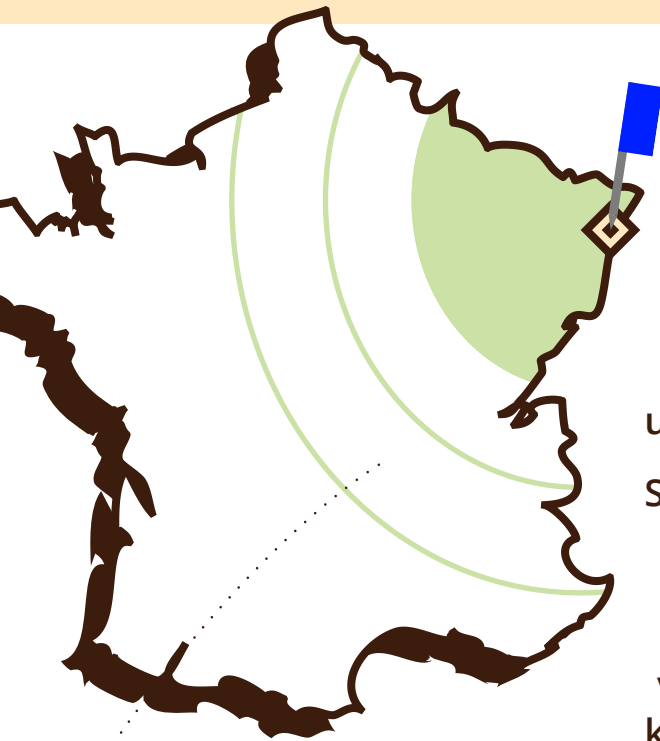
5. Abfüllen und Verpacken



4. Aromatisierung



UNSER KOMBUCHA IST EINZIGARTIG!



Eine etwas andere Brauerei:

Unsere Getränke werden in **Strasbourg / Alsace** gebraut, nur mit 100% natürlichen und biologisch geprüften Inhaltsstoffen.

Verarbeitet werden **nur Rohstoffe** (keine Aromastoffe), ausgewählt bei Lieferanten, die den schonenden Umgang mit Ressourcen respektieren und gute Arbeitsbedingungen befürworten.

Sie sind nicht erhitzt und bewahren dadurch ihre positiven Eigenschaften.

Sie sollen geschützt von Licht und Hitze gelagert werden.

Aufgrund intensiver Recherche ist es uns gelungen, die Stabilität zu verbessern und somit können die Getränke bei **max 20°C** in einem klimatisierten Laden im Regal platziert werden.

Der Verschluss "goupille"

Unser **RITUAL Kombucha** ist mit seinem Verschluss "goupille" oder "snacking" vor allem ein Getränk, was Spass macht und lecker ist, zusammen mit Freunden getrunken wird und als schneller Durstlöscher gelten soll.



UNSERE PROJEKTE

Unsere Philosophie basiert seit unserer Gründung auf dem Respekt von Leben in jeglicher Form. Dies betrifft unsere Rohstoffe, sowie menschliche und umweltbezogene Ressourcen. Deshalb suchen wir uns Partner und Lieferanten, die unsere Werte teilen.

Nachhaltige Entwicklung, unsere tägliche Bemühung

Wir suchen unsere Rohstoffe sorgfältig aus und nehmen nur Pflanzen aus zertifizierter biologischer Landwirtschaft und fairem Handel. Die Inhaltsstoffe, die unsere Geschmacksrichtungen bestimmen, werden in unserem Atelier weiterverarbeitet. So pressen wir eigenhändig kalt unsere Ingwer- und Kurkumasäfte und realisieren unsere Mazerate aus Blüten oder Gewürzen selber.



DAS PFANDSYSTEM

Wir haben besonderes Interesse an der Förderung der lokalen, wirtschaftlichen Entwicklung und an dem Erhalt unserer Umwelt. Aus diesem Grund beteiligen wir uns an Programmen, die die solidarische und die ökologische Dimension verbindet.

Wir streben eine Zusammenarbeit mit einer speziellen Organisation an, die uns zukünftig unsere Flaschen reinigt, damit wir diese danach **bis zu 17x wiederverwenden können!** Das Pfandsystem spielt eine Doppelrolle: umweltfreundlich und sozial! Im Moment sind wir in der Testphase mit einem lokalen Partner.

Das Logo **“Mehrweg”** bestätigt unser Engagement gegenüber unseren Partnern in Deutschland und in Zukunft auch verstärkt in Frankreich!



PFANDFLASCHE

KONTAKTIEREN SIE UNS!



[81 rue du Rhin Napoléon, 67100 Strasbourg](#)



contact@ritualkombucha.com
commercial@biobrasseurs.com



www.ritualkombucha.com



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



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



[Ritual Kombucha](https://www.facebook.com/RitualKombucha)