

*Fair Food*



# КАРИБУ КОМБУЧА

Презентация напитка

*Fair Food*

Комбуча — это натуральный чай, ферментированный колонией бактерий и дрожжей. Как, например, йогурт. Только не из молока, а из чая. Иногда его называют чайным квасом.

Натуральный. Освежающий. Полезный. Живой напиток.



## ЧТО ТАКОЕ КОМБУЧА?



В США и Западной Европе комбуча давно превратилась из напитка для гурманов и фанатов ЗОЖ в популярный массовый продукт. Сейчас без него не обходится ни один актуальный бар в Бруклине или Берлине, а на полках органических магазинов всего мира можно найти сотни вкусов комбучи от локальных производителей. Популярность ее растет по мере роста моды на полезные продукты.

В России этот напиток больше известен как чайный гриб. Помните банки с грибом на кухнях мам и бабушек? Технология приготовления комбучи нисколько не изменилась с тех пор. Главным героем по прежнему остается чайный гриб – симбиоз бактерий и дрожжей – или SCOPY (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeasts), как его называют на Западе.

Мы называем комбучу игристым ферментированным чаем, потому что в нем присутствует натуральная газация. От этого на языке чувствуется легкое покалывание, как от шампанского. Но комбucha – почти безалкогольный напиток, содержание спирта в нем не превышает 1%. Зато он активно используется в современной барной культуре для приготовления алкогольных коктейлей.

В России комбуча в современном виде тоже уже не новость. Постепенно набирают популярность несколько локальных марок. Но мы сделали первую по-настоящему российскую комбучу на самом северном в мире чае, которые произрастает у нас в Краснодарском крае.



## ЧЕМ ПОЛЕЗНА КОМБУЧА?



Комбуча — по-настоящему полезный способ освежиться приятным напитком. Она полностью натуральна, богата пробиотиками, витаминами В и С, антиоксидантами и органическими кислотами.

Пробиотики, которые содержатся в комбуче, полезны для пищеварения и не только. Ученые выявили ряд способностей пробиотиков, за которые им можно быть благодарными:

- повышать эффективность иммунной системы, создавая антитела к определенным вирусам;
- останавливать развитие различных инфекций, особенно желудочно-кишечных;
- предотвращать прикрепление к стенке кишечника вредных для человека бактерий и тормозить их рост;
- тормозить секрецию и разрушать токсины, что очень помогает почитателям алкогольных напитков;
- генерировать витамины В, необходимые для метаболизма пищи.

Количество сахара в готовой комбуче минимально. Сахар почти полностью весь ферментирован культурой чайного гриба. Поэтому комбucha прекрасно подходит тем, кто следит за своим весом.



## КОГДА ЛУЧШЕ ВСЕГО ПИТЬ КОМБУЧУ?

*Fair Food*

**ВСЕГДА, на наш взгляд, лучше пить комбучу!**

С комбучи прекрасно начинать день, готовя свой организм к приему завтрака. Она хороша во время обеда или ужина, так как улучшает пищеварение. Она замечательно восстанавливает после пробежки, похода в спортзал и других физических нагрузок.

Комбучу полезно выпить перед сном после веселого вечера, проведенного с друзьями, чтобы утро не было тяжелым и печальным. Или если вы в разгар того самого веселого вечера с друзьями вынуждены быть за рулем, комбуча отличный выбор для вас в баре. А если вы все-таки не за рулем, то один из алкогольных коктейлей на основе комбучи будет интересной и приятной неожиданностью.





6

## ЧТО ТАКОЕ «КАРИБУ КОМБУЧА»?

КАРИБУ КОМБУЧА — полностью натуральный слабогазированный низкокалорийный безалкогольный напиток. Содержит культуру чайного гриба. Отлично тонизирует, освежает и обладает всеми полезными свойствами пробиотиков.

Производится в Москве по традиционной технологии. Поставляется в стеклянных бутылках объемом 0,33 литра, на розлив в бутылках по 2 литра или в оборачиваемой таре с бугельной пробкой. А так же в пластиковых кегах!

Состав: настой чая (с возможным добавлением трав), очищенная артезианская вода, свекловичный сахар, натуральная углекислота, культуры чайного гриба. В 100 мл продукта: калорийность — 20 ккал, белки — 0,1 г, углеводы — 4,4 г, жир — 0,0 г, клетчатка — 0,0 г, натрий — 0,01 г.

Срок хранения до 60 дней при температуре от +2 до +8 °C без изменения вкуса и органолептических свойств. По ТУ хранение и продажа «КАРИБУ КОМБУЧА» разрешены до 6 месяцев, но в этот период вкус напитка может измениться, она становится суше. В натуральной непастеризованной комбуче всегда присутствует осадок.

*Fair Food*



## КАКИЕ БЫВАЮТ ВКУСЫ?

Наш базовый классический вкус – комбуча на зеленом чае из Краснодарского края.

Но с помощью вторичной ферментации мы создаем и альтернативные вкусы, которые в дальнейшем тестируем в нашем комбуча баре на Даниловском рынке. Те из них, которые особенно нравятся гостям, мы доводим до промышленного производства. И вводим в ассортимент в качестве постоянного или сезонного вкуса. В настоящее время в бутылках представлена комбуча на можжевельнике со смородиной.

Вторичная ферментация – процесс, в ходе которого в готовую комбучу добавляют свежие ягоды, фрукты или даже овощи, и позволяют ферментации продолжиться. Уже через 2-3 дня комбуча приобретает вкус, цвет, запах, а также витамины и полезные микроэлементы от тех ингредиентов, которые в нее были помещены.





Fair Food

## ЧЕМ «КАРИБУ КОМБУЧА» ЛУЧШЕ ДОМАШНЕГО ЧАЙНОГО ГРИБА?

Комбуча, которую мы производим в Москве полностью стандартизирована, — всегда одно и тоже качество ингредиентов, всегда одинаковое количество дней цикла ферментации, стабильное качество воды и воздуха в помещениях, постоянная температура. Мы ведем строгий контроль, регулярно замеряем pH, тщательно фильтруем. Но не пастеризуем, сохраняя полезные микроорганизмы живыми.



## ЧТО ТАКОЕ КАРИБУ?

Карибу – это северный олень. Для нас он символ природы Севера – места, где животным и растениям приходится быть очень сильными и выносливыми, чтобы комфортно себя чувствовать в суровых условиях. Создавая Карибу Комбучу, мы вдохновлялись красотой и энергией Севера.

Мы производим комбучу, чтобы помогать людям комфортно себя чувствовать в суровых условиях российских мегаполисов.

*Fair Food*



## ЧЕМ ХОРОША «КАРИБУ КОМБУЧА» КАК ПРОДУКТ ДЛЯ ПРОДАЖИ?



**Абсолютно натуральный напиток**, что большая редкость в магазинах. Не содержит никаких химикатов. Длительный срок годности обеспечивается наличием естественного для комбучи природного антибиотика.

**Идеально вписывается в тренд на здоровый образ жизни!**

Благодаря широкому спектру ситуаций потребления комбуча **востребована очень большим кругом разных людей**.

**Подходит для вегетарианцев и веганов**, которые не употребляют кисломолочные продукты и им требуется альтернативный источник пробиотиков.

Наших партнеров мы готовы снабдить **самой подробной информацией о комбуче**, чтобы они легко могли ответить на любые вопросы пытливых покупателей.



## ЧЕМ «КАРИБУ КОМБУЧА» ИНТЕРЕСНА ДЛЯ БАРОВ И РЕСТОРАНОВ?

В самых актуальных барах Бруклина, Берлина, Стокгольма уже давно делают алкогольные коктейли на основе комбучи. Мы верим, что в ближайшее время их будут готовить и в нашей стране. Натуральный кисловато-сладкий вкус комбучи прекрасно сочетается с крепким алкоголем и не теряется даже в самых сложных коктейлях. Напитки в результате получаются оригинальные и с низким содержанием сахара!

Мы знаем немало интересных рецептов алкогольных и безалкогольных коктейлей с комбучей и с радостью поделимся ими.

К тому же, Карибу Комбуча – первая в России комбуча, которая поставляется в кегах и может продаваться в розлив. Свежая комбucha на кране – отличное решение для летней веранды!



*Fair Food*

**Спасибо за внимание.  
Будьте здоровы.**

+7 (495) 532 41 35

[www.f-food.ru](http://www.f-food.ru)

[info@f-food.ru](mailto:info@f-food.ru)



karibu\_kombucha  
#karibukombucha

