



Amazon Eco

PREBIOTICO - BIO KAMBUCHA FERMENTADA



PREBIOTICO – BIO KAMBUCHA

Producto Artesanal 100% Natural
sin conservantes, no pasteurizado

¡VIVE LA ENERGÍA DE BIO KAMBUCHA!

Kombucha Artesanal – Vitalidad Natural en Cada Sorbo

Disfruta de una bebida milenaria con beneficios modernos. Nuestra **kombucha artesanal** es una infusión viva de té verde o negro fermentado naturalmente con cultivo de SCOBY (bacterias y levaduras beneficiosas), elaborada sin pasteurizar para conservar todos sus **probióticos activos** y **enzimas vivas**.
¡Una explosión de sabor y salud en cada botella!

Beneficios Naturales:

- ✓ **Probióticos Vivos Naturales** – fortalecen la microbiota intestinal y el sistema inmune.
- ✓ **Desintoxicación Natural** – rica en ácidos orgánicos que ayudan a limpiar el organismo.
- ✓ **Apoya la Digestión** – mejora el equilibrio del pH y el metabolismo.
- ✓ **Energizante Suave y Natural** – contiene cafeína y compuestos bioactivos del té.
- ✓ **Rica en Antioxidantes** – combate el estrés oxidativo celular.
- ✓ **Elaboración Artesanal y Tradicional** – sin pasteurizar, sin aditivos, sin conservantes.

Variedades Naturales:

- Clásica (té negro)
- Verde detox (té verde + hierbas)
- Frutas amazónicas (mora, maracuyá, camu camu)
- Jengibre y cúrcuma

Modo de Uso:

- Consumir frío, ideal entre comidas o después de ejercicios.
- Agitar suavemente antes de abrir (puede tener sedimento natural).
- Conservar en refrigeración (0–8 °C). Consumir en 5–7 días tras abrir.
-



Fermentación Viva, Sabor Real, Bienestar Verdadero

Una bebida ancestral para una vida moderna.

Kombucha es más que una bebida: es un estilo de vida.

1. Composición Nutricional (por 100 ml aprox.)

La kombucha es una bebida fermentada a base de té (verde o negro), azúcar y cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (SCOBY). Durante la fermentación, el azúcar se transforma en ácidos orgánicos, vitaminas y compuestos bioactivos.

Valor nutricional estimado:

Componente	Cantidad aprox. (100 ml)
Energía	15–25 kcal
Carbohidratos totales	3–6 g
Azúcares	2–5 g
Grasas	0 g
Proteínas	0–0.2 g
Fibra	0 g

2. Micronutrientes y Compuestos Bioactivos

La kombucha contiene:

- **Vitaminas del complejo B** (B1, B2, B6, B12, ácido fólico) – derivadas de la fermentación microbiana.
 - **Vitamina C** – antioxidante.
 - **Ácido glucurónico** – apoya procesos de desintoxicación hepática.
 - **Ácido acético, láctico y glucónico** – antimicrobianos naturales, regulan el pH digestivo.
 - **Polifenoles del té** – flavonoides antioxidantes (especialmente si se usa té verde).
 - **Minerales:** trazas de **magnesio, zinc, manganeso, hierro**.
-

3. Compuestos Funcionales y Beneficios

Los siguientes compuestos funcionales derivan del proceso de fermentación:



- **Probióticos vivos (Lactobacillus, Acetobacter, Saccharomyces):** regeneran la flora intestinal, refuerzan la inmunidad.
 - **Ácidos orgánicos:** equilibran el pH intestinal, actúan como antimicrobianos naturales.
 - **Enzimas digestivas:** ayudan en la descomposición de alimentos y absorción de nutrientes.
 - **Cafeína natural (del té):** estimulación suave, mejora la concentración.
-

4. Observaciones sobre el Té Kombucha

- **No pasteurizada:** mantiene todos sus microorganismos vivos y activos, por lo tanto, **debe conservarse refrigerada.**
 - **Sabor ácido/ligeramente efervescente:** debido a la producción natural de CO₂ y ácidos.
 - **Contiene trazas de alcohol (0.2–0.5%):** resultado natural de la fermentación.
 - **Sedimentos y turbidez:** signos de autenticidad y vida microbiana activa.
 - **No apto para personas con inmunosupresión severa sin consultar con su médico.**
-

5. Beneficios para la Salud del Té Kombucha

- ✓ **Equilibrio intestinal:** gracias a los probióticos naturales que regeneran la microbiota.
 - ✓ **Fortalecimiento del sistema inmunológico:** mayor resistencia a infecciones.
 - ✓ **Mejor digestión:** mayor regularidad intestinal, menor hinchazón y acidez.
 - ✓ **Desintoxicación hepática:** el ácido glucurónico se une a toxinas y facilita su eliminación.
 - ✓ **Reducción del estrés oxidativo:** antioxidantes naturales protegen las células.
 - ✓ **Energía natural:** aporta vitalidad sin el bajón de otras bebidas energéticas.
 - ✓ **Regulación del apetito y metabolismo:** equilibrio de la flora intestinal influye en el metabolismo de grasas y azúcares.
-

6. Resumen

La kombucha es una **bebida funcional viva**, con una composición rica en **prebióticos y probióticos, ácidos orgánicos, vitaminas del complejo B, antioxidantes y enzimas**, que ofrece una sinergia poderosa para mejorar la salud digestiva, inmunológica, metabólica y hepática.



Amazon Eco

PREBIOTICO - BIO KAMBUCHA FERMENTADA



Elaborada artesanalmente, sin pasteurizar, es una opción saludable y refrescante que va mucho más allá de una simple bebida. Su consumo regular, en el contexto de una dieta equilibrada, puede ser un gran aliado para el bienestar integral.