

A woman with blonde hair, wearing dark sunglasses and a denim jacket, is smiling and holding a glass of wine. She is sitting on a wooden structure, possibly a chair or bench, outdoors. The background is blurred, showing greenery and a wooden frame. The lighting is warm, suggesting a sunset or sunrise.

**Wznieśmy toast za dobrą współpracę**



MANIFEST KOMBUCHA BY LAURENT

Dołącz do nas 

**Świat zmierza w kierunku bardziej świadomego stylu życia. Coraz częściej świętujemy ważne dla nas chwile bez alkoholu 🍷 Zbyt długo polegaliśmy na napojach alkoholowych, aby ucześć wyjątkowe okazje i rozładować stres. My proponujemy zmianę.**





***„Nasza Kombucha to wyraz esencji celebrowania życia i szacunku do środowiska. Naszym celem jest zamknięcie najlepszych lokalnych surowców, koloru, równowagi zapachu i nut winnych w każdym łyku. Tworzymy jedyną w swoim rodzaju kombuchę.” – Agata Chmielewska, kreatorka marki***



# Baby kombucha

Otwórz butelkę! Obudź przyjazne bakterie i drożdże. Twoje ciało i umysł poczuje energię prawdziwej Kombuchy, która od najdawniejszych czasów pobudza Japończyków i całą Azję. Probiotyki, aminokwasy i antyoksydanty – w tym magicznym płynie jest cała masa zdrowia.



**Healthy  
Sencha**



**Fresh Start  
Black Lilac**



**Juicy Life  
Acai Berries**



**Share Love  
Wild Rose**



**Vibrant  
Ginger**

# Dobra jak wino



**Fermentujemy na dębie, buku i drzewie  
czereśni aby osiągać niepowtarzalną naturę  
naszej kombuchy.**

Produkcja naturalnie fermentowanej kombuchy to nie jest wyścig z czasem. To sztuka odzwierciedlenia tego, co daje nam natura. Najlepszym tego dowodem są nasze linie kombuchy, zrodzone z pasji do zdrowia i celebrowania życia.





# Platinum

Edycja Platinum to piękna kolekcja najlepszych w Europie regionów winiarskich. Dziś chcemy podzielić się z Wami naszym największym dokonaniem, inspirowanym krajami oraz wybitnymi twórcami oraz ich dziełami.

Dzięki współpracy polsko-francuskiej ożyła wyjątkowa kombucha, która zabiera nas w magiczną podróż degustacyjną do Francji, Włoch i Hiszpanii.

# Szampańska

Szampańska kombucha będąca połączeniem dębu oraz owoców i kwiatów, to prawdziwie wysublimowany smak. Tą linię dedykujemy osobom, które kochają celebrować życie i zmysłowy, hedonistyczny oraz uwodzicielski smak.

Przed tobą trzy całkowicie nowe smaki, które są inspirowane światem szampana: wytrawny White Grape, orzeźwiający Elderflower i niesamowicie szampańska Kombucha z nutą czekolady Oak & Chocolate.





# Grapevine

Wyrafinowana i aromatyczna linia Grapevine świetnie pasuje do posiłków i deserów. Wiosenna, świeża, z owocowymi oraz kwiatowymi nutami i dobrze zrównoważoną kwasowością.

W naszej kombuchy Blank Floral, Grapevine i Elixir of Love najbardziej drogocenne są drożdże, które odpowiadają za powstawanie charakterystycznych bukietów zapachowych.



# Herbsbucha

Sto procent ziołowa linia Herbsbucha jest subtelna, świeża, orzeźwiająca i zaskakująco odmienna. Kusi niecodziennym bukietem ziół i kwiatów. Jest kontrastem dla klasycznej, znanej dotychczas kombuchy.

Inspirowana światem win naturalnych i oparta na starannej kompozycji ziół stanowi źródło nieznanych dotychczas doświadczeń smakowych. Poznajcie Simone, Lourie i Julie.





# Kombucha od kuchni

## LEGENDA

Kombucha wywodzi się ze wschodnich Chin i znana jest od ponad 2000 lat. Według legendy nazwa napoju pochodzi od koreańskiego medyka Kombu, który uzdrowił Cesarza Japonii za pomocą sfermentowanej herbaty (Cha).

## KOMBUCHA

Uważana jest za eliksir zdrowia, herbatę długowieczności lub po prostu smaczny i zdrowy napój. Kombucha wspiera Twoje ciało i układ odpornościowy, a kiedy twoje ciało jest w równowadze, Ty naturalnie czujesz się lepiej.

## CUKIER

Każda kombucha na świecie powstaje na bazie cukru, ale my stosujemy tylko ekologiczny, surowy cukier w niezbędnej dla procesu ilości.

## SCOBY

Środowiskiem naszej pracy jest złożony ekosystemem mikroorganizmów scoby (grzybka herbacianego), którego działanie przyczynia się do zbilansowanej kwasowości i poziomu słodczy, smaku, zapachu oraz klarowności. Każda grupa tych mikroorganizmów ma swoje zadanie do zrealizowania, dzięki czemu otrzymujemy napój pełen dobroczynnych składników.

## PRODUKCJA

Dążymy w 100% do ekologicznej produkcji, którą stawiamy w centrum naszej uwagi. Nieustannie poszukujemy tylko lokalnych i europejskich surowców o właściwościach prozdrowotnych. Zawsze myślimy o środowisku i ograniczaniu śladu węglowego. Najważniejszym kierunkiem naszego rozwoju jest produkcja z ziół, kwiatów, korzeni i przypraw. Nie dodajemy CO2 bo stawiamy na naturalne bąbelki, które budują równowagę naszej kombuchy.



## Sekrety produkcji

Sztuka naszej pracy polega na łączeniu szlachetnych surowców aby finalnie otrzymać wyjątkowy smak. To również proces drugiej fermentacji w butelce ma na celu uzyskanie naturalnych bąbelków i buduje równowagę naszej kombuchy. Czas jest dla nas najważniejszym surowcem. Czas jako rytm natury, który należy szanować i rozumieć, aby osiągnąć najwyższą, możliwą jakość; czas wzrostu ziół, kwiatów i pełnego dojrzewania owoców; czas powolnego i świadomego oczekiwania na prawdziwą i szlachetną kombuchę. Ale to także czas „właściwego momentu”. Momentu, w którym można zakończyć pierwszą fermentację i rozpocząć drugą fermentację w butelce.



Dajemy Ci gwarancję jakości, która jest niepodważalnym dowodem naszej wiedzy, zaangażowania oraz odpowiedzialności. Gwarancję, w której zawiera się styl naszej kombuchy, począwszy od selekcji surowców aż po finalny efekt naszych starań zamknięty w każdej naszej butelce.



”

„Oferujemy Ci współpracę ponieważ jesteśmy przekonani, że twoim klientom przypadnie do gustu fermentowana i wyjątkowa w smaku Kombucha. W końcu dzielenie się z ludźmi dobrą i przede wszystkim zdrową energią, to satysfakcja zarówno dla Ciebie, jak również i dla nas.” – Agata Chmielewska, kreatorka marki

KOMBUCHA **by Laurent**



# Zapraszamy do kontaktu

**KOMBUCHA**  
*by Laurent*



## BIURO

ROCOTO SP. Z O.O. SP. K

POWSINSKA 69/71

02-903

WARSZAWA

NIP: 521 3863638

PIJ@KOMBUCHABYLAURENT.PL

## KONTAKT

AGATA@KOMBUCHABYLAURENT.PL

+48 605 955 005

b2b

KAJA@KOMBUCHABYLAURENT.PL

+48 660 629 326

www

AGATA@KOMBUCHABYLAURENT.PL

+48 605 955 005

promo