

KOMBUCHA NEU DEFINIERT.



© 2019 RHO Kombucha GmbH



DAS GRÜNDERTEAM

Wir sind Jennifer Flörke und Martin Fahrenz
und wir setzen auf unser Bauchgefühl!

Eigentlich war es schon immer die Begeisterung über die
Studienrichtung, als wir angefangen haben genauer hinzusehen,
was wir konsumieren, essen und trinken.

Und jetzt sagt unser Bauch: Es ist Zeit, dass wir **KO** werden!

Nachdem Monate lang in der Küche experimentiert wurde und
wir uns die Köpfe darüber zerbrochen haben, was wir alles als
Küchzeug benötigen, um zu starten, sind wir jetzt bereit für unsere
Kombucha-Manufaktur in Hamburg.

Und was sagt Dein Bauchgefühl?

AUS ALT MACHE NEU.

Kombucha ist ein fermentiertes Teegetränk mit jahrhundertalten Traditionen aus Japan. Damit alle wichtigsten Inhaltsstoffe natürlichem Prozess erhalten bleiben, produzieren wir unseren Kombucha ausschließlich in hoher Bio-Qualität. Unser Kombucha hat nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern auch eine wohltuende Wirkung auf den guten Bauchgefühl.

Sind auch mehr Kombucha in Deutschland schon vor 10 Jahren im Supermarkt verkauft wurde. Können wir unser Getränk auch in traditionellen Apotheken kaufen, als Kombi übernehmen wir das Gute und Altes und kombinieren es mit neuem und innovativem Geschmack kreieren.

FÜR BEWUSSTE GENIEßER.



Original - Lemon

Handgelesen
hochwertiges
Bio-Teeblatt aus
Japan verarbeitet



Original

Getränk des originalen
Kombucha-Kulturs
abgerundet mit feinen
Aromen



100% Bio Kombi Pfeffer

Einzigartige Mischung aus
hochwertigen Bio-Tee,
unterstützt
den Stoff



VISION

In einer Welt, der Selbstoptimierung, ist es oft schwierig zu erkennen, welcher Trend gesund und welcher Food wirklich super ist.

RHO ist davon überzeugt, dass dein Körper genau weiß, was ihm gut tut und dass die Antwort nicht im Außen, sondern in dir selbst liegt.

Wir wollen dich inspirieren deiner Intuition zu folgen und deinem Bauchgefühl zu vertrauen.

BENEFITS



Lebend
Mit Leben in Herstellung
(angereicht)



Rein & vegan
Ausschließlich vegane
und biologisch erzeugte
Zutatsstoffe



Rein
Mit intensiven
Kombucha-Kulturen



Zucker reduziert
Weniger als 1%
Bios-Zucker



Probiotisch
Effiziente Probiotika
Kulturen



Entgiftend
Gesundheitsförderungen
aus Ingwer/Limetten,
Hibiskus/rose Pfeffer und
Original mit Lemongras



100%

WIE WIRD UNSER KOMBUCHA PRODUZIERT?



Wasser
Zucker



Hebessüßholz
Limonette
Kombucha



Bios-Zucker
Kombucha



Tea
Aroma



Kombucha
Kulturen
Kombucha



Aroma
Kombucha



Flavon
Aroma

Abstract

Understanding the Feedback Loop

[illegible]

Author(s)	Mathewson, J. and B. A. Wilson
Editor(s)	Dr J. A. Wilson Mrs J. A. Wilson
Editorial advisory	1988 - 1990 - J. A. Wilson 1991 - 1992 - J. A. Wilson
Reviewer(s)	1988 - 1990 - J. A. Wilson 1991 - 1992 - J. A. Wilson

Wang, Y. and Wang, Y. 2003. *Journal of Applied Ecology*, 40, 1031-1036.

Vorgangsbegrifflichkeit	Hilfswort/ Basis-Pfeiler	Original	Importiert/ Gemeint
Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit
Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit
Kommunikation in der Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit
Kommunikation in der Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit	Flucht in die Zeit

100

Journal of Polymer Science: Part A: Polymer Chemistry
 Published by John Wiley & Sons, Inc.
 © 2005 Wiley Periodicals, Inc.

© Oliver Simon, Jennifer Pichler, Dirk
Hendrickschke 2016 (alle Rechte vorbehalten)
www.dhbw-stuttgart.de