

KOMBUCHA NEU DEFINIERT.



© 2019 RHO Kombucha



DAS GRÜNDERTEAM

Wir sind Jennifer Förber und Martin Fahrenz
und wir setzen auf unser Bauchgefühl

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

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

Nachdem Monate lang in der Küche experimentiert wurde und
wir uns die Köpfe darüber zerbrochen haben, was wir alles als
Rückzeug 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 jahrhundertalter Tradition aus China. Damit alle wichtigen Inhaltsstoffe naturbelassen im Produkt erhalten bleiben, produzieren wir unsere Kombucha ausschließlich in reiner Bio-Qualität. Unser Kombucha hat nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern auch eine wohltuende Wirkung auf den guten Bauchgefühl.

Und weil reiner Kombucha in Deutschland selten vor 18 Jahren im Supermarkt verkauft wurde, führen wir unser Getränk auch in traditionellen Apotheken-Geschäften ab. Damit übernehmen wir das Gute und Altmodische und kombinieren es mit neuem und innovativem Geschmackserleben.

FÜR BEWUSSTE GENIEßER.



Original - Limette

Wohltuendes
Kombucha
Geschmack aus
Originalrezepte



Original

Genießen den originalen
Kombucha-Geschmack
original mit dem
antiquen



Wildes Pfeffer

Wildes Pfeffer aus
Kombucha-Mischung,
antiquen
Kombucha



VISION

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

RHD 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
Auschließlich vegane
und biologisch erzeugte
Zutstoffe



Rein
Mit natürlichen
Kombucha-Kulturen



Zucker reduziert
Weniger als 1%
Bios-Zucker



Präbiotisch
Eiträuernde Postionen
Kultivierung



Einzigartig
Geschmacksrichtungen
aus Ingwer/Limette,
Hibiskus/Rosa Pfeffer und
Original mit Lemongras



GGG

WIE WIRD UNSER KOMBUCHA PRODUZIERT?



Wasser
Zucker



Wasser
Zucker
Kombucha
Kulturen



Bios-Zucker
Kombucha
Kulturen



Tea
Zucker



Kombucha
Kulturen
Kombucha



Äpfel
Kombucha
Kulturen



Flavon
Zucker

