

CATÁLOGO  
VERANO OTOÑO  
2024



PIÑDA  
KOMBUCHA



FERMENTO  
VALDIVIANO

SIN  
ALCOHOL

# NUESTROS SABORES



BEBIDA  
FERMENTADA



100%  
NATURAL



PRODUCTO VIVO



VEGAN



SIN PROBIÓTICOS  
AÑADIDOS



AZÚCARES  
NATURALMENTE  
DEGRADADOS

# nueva Línea Funcional

Fusionamos la fermentación ancestral con potentes extractos fúngicos y botánicos. Buscamos elevar las propiedades de la kombucha a nuevas alturas, creando una súper bebida, con menos azúcar y diseñada para maximizar tu bienestar.

**MENTE LÚCIDA**

## Jazmín + melena de león

El té verde se combina con el jazmín y la poderosa melena de león. Una mezcla armoniosa para cuerpo y mente.

Disfruta cada sorbo.

Potencia tu equilibrio y amplía tu claridad.

Dulzor  Acidez

**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar rubia, mezcla de té verde, flor de jazmín [*Jasminum officinale*] cultivo kombucha), Melena de León [*Hericium erinaceus*].



*sabores  
de siempre*



**PINDA**  
KOMBUCHA



# NATURAL

La esencia pura de la kombucha. Nuestra receta de autor combina lo mejor de tres variedades de té y tres azúcares cuidadosamente seleccionados.

Sumérgete en la magia de esta kombucha natural, donde el sabor original se mezcla en perfecta armonía. Descubre una experiencia auténtica que te transportará a las raíces de esta ancestral bebida fermentada.

Dulzor



Acidez



**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha).

(Esta es la receta base de todas nuestras kombuchas).



## MANGO + JENGIBRE

Una combinación tropical y cálida que despierta tus sentidos. El mango dulce se encuentra con el jengibre picante, creando una kombucha con un toque sutilmente medicinal y una fusión única.

Una kombucha que recuerda el sabor de la “ginger beer” y por lo tanto es ideal para cocktailería.

Dulzor



Acidez



**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), mango y jengibre.



# arandano + Lavanda

Un clásico que combina frescura y tranquilidad. La lavanda acompaña y resalta el sabor suave de los arándanos de producción local. Una receta original que te envolverá con su delicadeza.

Dulzor



Acidez



**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), arándanos y lavanda.



# Frambuesa, Limón + menta

Una trilogía de renombre que despierta tus papilas gustativas. La frambuesa, el limón y la menta se fusionan en armonía, creando una kombucha aromática y gourmet con un equilibrio perfecto de sabores. Una experiencia irresistible.

Dulzor



Acidez



**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), frambuesa, jugo de limón y menta.

# PIÑA + albahaca

Una fusión cautivante que combina la dulce frescura de la piña y el sofisticado toque de la albahaca. Una experiencia refrescante, ligera y armoniosa, con notas tropicales y herbales.

Irresistible para amantes de sabores delicados. Descubre el equilibrio perfecto en esta kombucha.

Dulzor



Acidez



**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), piña y albahaca.



# maqui + cacao



Una mezcla original y antioxidante que une las tierras mayas con nuestro territorio. El sabor ligeramente astringente del maqui se acompaña de la textura suave del cacao.

Una kombucha única de autor que no puedes dejar de probar.

Dulzor



Acidez



**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), maqui y cacao en polvo.

*sabores  
de temporada*



**PIÑDA**  
KOMBUCHA



temporada cálida

verano / otoño

## DURAZNO + POLEO

El sabor del durazno se fusiona con el poleo de manera equilibrada, recordando la sensación de caminar por el campo a fines de verano.

Una kombucha refrescante y original que te transportará a momentos llenos de sabor.

Dulzor



Acidez



**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo) y Poleo, cultivo kombucha). Durazno.



## MURTA+ MEMBRILLO

La clásica conserva sureña de murta con membrillo inspira este descubrimiento del colibrí. La murta (recolectada a mano) es un fruto endémico y silvestre de nuestro territorio, que se combina con el membrillo asiático. Una combinación centenaria que se consolidó en el sur de nuestro país. Un sabor que recuerda la esencia del sur.

Dulzor

Acidez

**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), murta y membrillo.

temporada fría

INVIERNO / PRIMAVERA

# mandarina + maracuya

Una kombucha única y original, inspirada en el invierno, mezcla frutas típicas de la estación con un toque de jengibre.

Es un equilibrio donde el sabor cítrico y alegre de la mandarina se complementa con el aroma y sabor tropical característico del maracuyá, brindando una experiencia refrescante y revitalizante.

Dulzor  Acidez 

**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar decañayremolacha,mezcladeté (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), mandarina y maracuyá.



# manzana chai

Una kombucha cálida y especiada que te transporta a un viaje de sabores. La manzana de campo se fusiona con las especias del chai, como el cardamomo, el jengibre y la canela, creando una experiencia inigualable. Descubre esta kombucha llena de calidez y aromas exóticos, ideal para disfrutar en días fríos.

Descubre esta kombucha llena de calidez y aromas exóticos, ideal para disfrutar en días fríos.

Dulzor  Acidez 

**INGREDIENTES:** Kombucha (agua, azúcar de caña y remolacha, mezcla de té (verde, negro y rojo), cultivo kombucha), manzana, jengibre, canela, cardamomo, clavo de olor, pimienta negra, anís estrellado.

*algunas  
aplicaciones  
con*

# PIÑDA



FERMENTO  
VALDIVIANO

# **RAYEN KUYEN COCKTAIL**

- 2 oz de Ramazotti
- 1 oz de Vodka Blueberry
- 1/2 oz de Goma
- 1 Pinda komucha “Arándano - Lavanda”

prep.

Glass: Copa balón Hielo: Cubo

Garnish: Frutos rojos, lavanda y menta  
deshidratada por fuera

Método: Directo

creditos de autor

@kilu\_\_\_\_\_



# **RAYEN KUTRAL**

## **MOCKTAIL**



- 2 oz de Mango
- 1 oz de Concentrado de jengibre
- 1 oz de Limón
- 1 oz de Goma
- 1/4 de Limón sutil mahado
- Dash de jugo de naranja natural
- 1 Pinda Kombucha “Mango - Jengibre”

prep.

Glass: Copa de agua o vino 500cc

Hielo: Frappé (a la mitad)

Garnish: Orilla tierra de naranja y slice de mango o naranja

Método: Agitado (o licuado sin frappé por el jengibre)

creditos de autor

@kilu\_\_\_\_\_



# LISTADO DE PRECIOS CLIENTES

- **BOLSA DE 6 UNIDADES:** \$15.000
- **CAJA DE 12 UNIDADES:** \$27.000
- **CAJA DE 24 UNIDADES:** \$48.000

- Envíos fuera del rango urbano de Valdivia \$1.000
- Envíos a otras regiones por pagar
- 10% de descuento por devolución de botellas

- **RELLENO DE GROWLER :** \$4.000 el litro
- **GROWLER 1 LITRO VACÍO CON STICKER :** \$5.000
- **GROWLER 2LITRO VACÍO CON STICKER :** \$5.000

**DEVUELVE LAS BOTELLAS?**  
CONSULTA POR DESCUENTOS RELACIONADOS

## KOMBUCHA Línea Funcional

- **BOLSA DE 6 UNIDADES:** \$17.000
- **CAJA DE 12 UNIDADES:** \$30.000
- **CAJA DE 24 UNIDADES:** \$50.000



# PRECIOS PARA EMPRESAS

- **CAJA DE 12 UNIDADES:** \$20.160 +IVA  
Precio x botella: \$1.680+IVA
- **CAJA DE 24 UNIDADES:** \$36.000 +IVA  
Precio x botella: \$\$1.650+IVA
- **POR MAS DE 3 CAJAS  
CONSULTA PRECIO MAYORISTA**

- **PRECIO BARRIL X LITRO :** 2.700 +IVA

## BARRILES DISPONIBLES

- **BARRIL 28LTS :** \$75.600 +IVA
- **BARRIL 19LTS :** \$51.300 +IVA

\*Rellenos con la cantidad que quieras.

\* Valores válidos para Valdivia, llegamos también a la región de los Lagos y Araucanía. Consultar por envío a región Metropolitana y otras.

**DEVUELVES LAS BOTELLAS?  
CONSULTA POR DESCUENTOS RELACIONADOS**



**PINDA**  
**KOMBUCHA**



Fermento  
VALDIVIANO



# PINDA

## KOMBUCHA



+569 6136 0894

contacto@pindakombucha.cl

PINDA\_KOMBUCHA PINDAKOMBUCHA.CL