

ENTRE EM CONTATO:

biofabsilo@gmail.com

github.com/biofabsilo

youtube.com/user/

biofabsilo.wixsite.com/website

cadastre-se como um biofabricador!

S/O

SILO.ARTE.E.LATITUDE.RURAL

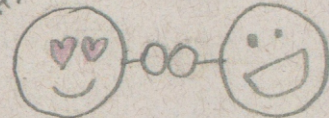
SERRINHA DO ALAMBARI  
RESSENDE - RJ

# KOMBUCHA'

O SCOBY FERMENTADOR



DEU  
MICH!



BACTERIAS E LEVEDURAS  
FAZEM UMA BEBIDA DELICIOSA  
E AINDA PODEM PRODUIR  
MATERIAIS QUE NAO  
AGRIDEM O MEIO-AMBIENTE

PARA FAZER O CHA'  
VOCÊ PRECISA:

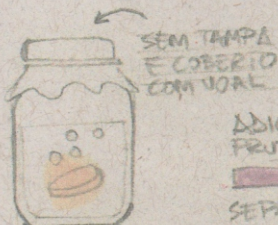


FERVER 1L.  
DE CHA'  
(2 SAQUINHOS)

ADICIONAR  
4 COLHERES  
DE SOPA DE  
AÇÚCAR



ESPERE ESFRIAR TOTALMENTE  
E ADICIONE O SCOBY



1ª FERMENTAÇÃO  
7 DIAS

ADICIONE  
FRUTAS  
SEPRE  
O CHA'



2ª FERMENTAÇÃO  
2 DIAS

PRONTO, AGORA VOCÊ JA' PODE  
CONSUMIR O SEU KOMBUCHA'!

MAS O TRABALHO  
DOS MICROORGANISMOS  
NAO PARA POR AQUI  
ELES TAMBEM SAO  
CAPAZES DE PRODUIR  
BIOMATERIAIS COMO ESTE



BIOMATERIAL  
FEITO A PARTIR  
DE KOMBUCHA'