Cria os teus próprios materiais!

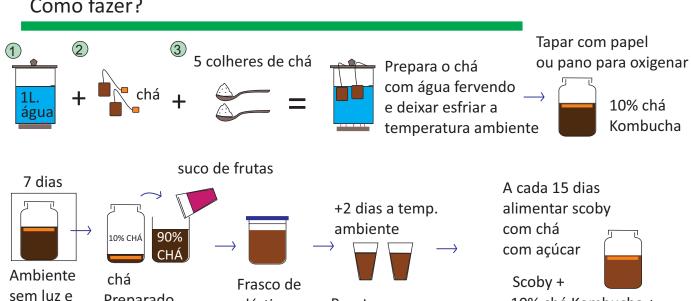
O que é kombucha?

Simbiose de bactérias e leveduras que se cultiva a partir da mistura de chá e açúcar

O que é necessário?



Como fazer?



Pronto para consumo,

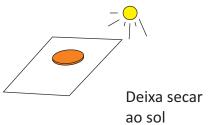
guardar na geladeira

Biocouro

ventilado

Colocar um scoby em uma superficie que absorva água Madeira, rede, malha, coador, etc.

Preparado



2 dias aprox. dependendo da grossura

plástico

tampado.



Técnicas de processamento

Chá preparado

10% chá Kombucha +





80% água O material fica mais fino ao secar