



— Verhaal

Tijdens mijn studie als Bio-Ingenieur, met specialisatie in de voedingstechnologie, werd ik gefascineerd door de frisure drank kombucha. Ambitieuus specialiseerde ik me vervolgens in het brouwen en commercialiseren van deze drank via een Postgraduaat.

Ondertussen zijn we drie jaar verder, zit mijn papa Kurt mee in de onderneming en schalen we samen 5 smaken op onder de naam Selia&Scob.

Selia&Scob

Gustaaf Woutersstraat 20, Balen

www.selianscob.be | 0499 26 86 12

info@selianscob.be | BE 0743.983.466

📷 @selianscob



**selia
&
scob**
k o m b u c h a

stijlvol en alcoholarm

Kombucha

Het brouwen van Selia&Scob kombucha start met **zwarte of groene thee** verrijkt met biologische rietsuiker. Hieraan wordt een **scoby** (symbiose van gisten en bacteriën) toegevoegd, waarbij de gisten de suikers omzetten in alcohol en specifieke bacteriën deze alcohol afbreken tot lekkere en gezonde zuren. Het resultaat is een **frizure drank met een fruitige toets**. Naargelang het kruid of fruit we gebruiken, wordt er telkens een unieke smaak gecreëerd.

Kombucha is een gezond alternatief omwille van het lager gehalte in suiker en alcohol, de aanwezigheid van antioxidanten en de gunstige digestieve werking.

Selia&Scob

Selia verwijst naar het Latijns voor thee (*Camellia sinensis*) en Scob verwijst naar de gistcultuur, genaamd scoby. De naam staat dus voor de **twee basisingrediënten** die nodig zijn om kombucha te maken.

Stijlvol genieten en geen behoefte aan alcohol? Dit kan met Selia&Scob: **smaakvol, gezond en alcoholarm**. Fijn te combineren met diverse hapjes.

Selia&Scob is een kant-en-klare drank, bestaat uit 100% kombucha en bevat enkel natuurlijke ingrediënten. Het wordt best geserveerd met ijs, in een glaasje op voet en afgewerkt met een garnituur.



100% kombucha – alcoholarm – 100% natuurlijk

