

# KOM BU BEE

TÉ JUN KOMBUCHA DE TÉ VERDE Y MIEL  
POR [@HIDROBEE](#)

Elaborado en Villa Alemana, Valparaíso, Chile.



# TÉ JUN

Fermentado de té verde y miel



Elaborada con té verde, agua de vertiente, miel orgánica y Scoby.

Gasificada naturalmente

## ¿QUE ES?

El té Jun es una bebida fermentada probiótica artesanal elaborada a partir de té verde y miel de abeja, fermentados con un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras conocido como Scoby Jun. Es considerado una variante de la Kombucha, pero se diferencia por el uso de miel en lugar de azúcar y té verde en lugar de té negro, lo que da como resultado un sabor más suave, floral y ligeramente ácido.

## BENEFICIOS

Esta bebida es naturalmente efervescente, rica en microorganismos beneficiosos (probióticos) y compuestos orgánicos como ácidos orgánicos, enzimas y antioxidantes. Se consume por sus potenciales beneficios para la salud digestiva, inmunológica y general.

## CONDICIONES DE CONSERVACION

- Mantener refrigerado entre 0–4 °C
- Proteger de la luz directa y cambios bruscos de temperatura
- Vida útil estimada: 5 meses desde la fecha de producción (sin pasteurizar)

## PRECAUCIONES

- Puede contener trazas de alcohol por fermentación natural
- No recomendado para personas con sensibilidad o alergias a productos fermentados o inmunocomprometidas
- Niños menores de 5 años, mujeres embarazadas o lactando consultar con un medico
- Apertura con precaución (presión interna)

---

# ASPECTOS TECNICOS



---

## TÉ JUN KOMBUCHA

- Color: Dorado claro.
  - Aroma: Floral, meloso, con ligeras notas herbales y afrutadas.
  - Sabor: Equilibrado entre dulce y ácido, con matices de miel y té verde; ligeramente efervescente.
  - Textura: Suave y burbujeante natural
- 

## COMPOSICIÓN

- Ingredientes: Agua de vertiente, té verde, miel cruda 100% natural, cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (Scoby)
  - Aditivos: Sin colorantes, sin saborizantes artificiales, sin gluten, sin azúcar añadida
  - No pasteurizado.
- 

## MARIDAJE

El Té Jun combina muy bien con alimentos ligeros y frescos:

- Quesos suaves (de cabra, mozzarella, ricotta)
- Ensaladas con frutas o vinagretas
- Sushi o platos de pescado blanco
- Postres con miel, yogur o frutas cítricas
- Cocina asiática y mediterránea

## DATOS TECNICOS

- pH / Acidez 3.2 – 3.8
  - Grado alcohólico menor a 0.5% vol (dependiendo del tiempo de fermentación)
  - Azúcares residuales 2 – 5 g / 100 ml
  - Temperatura de fermentación 20 – 25 °C
  - Tiempo de fermentación 3 – 10 días
-