

# AR KOMBUCHA

SAÚDE, SABOR E PROPÓSITO EM CADA GARRAFA



P



# AR KOMBUCHA

AR KOMBUCHA É UMA EMPRESA DO VALE DO RIBEIRA DEDICADA À PESQUISA, DESENVOLVIMENTO E PRODUÇÃO DE KOMBUCHAS DE ALTA QUALIDADE, UNINDO INGREDIENTES NATURAIS, CONTROLE LABORATORIAL E O PROPÓSITO DE LEVAR SAÚDE, SABOR E BEM-ESTAR PARA A VIDA DAS PESSOAS..



# NOSSA HISTÓRIA

Tudo começou a partir de uma busca por mais saúde e qualidade de vida.

A AR Kombucha nasceu quando percebemos os benefícios que uma alimentação equilibrada e os alimentos fermentados podem proporcionar para o bem-estar e a saúde intestinal.

O que começou dentro de casa se transformou em uma missão: levar uma kombucha de qualidade para cada vez mais pessoas.

Hoje seguimos produzindo com o mesmo cuidado do início, mas com estrutura profissional, laboratório próprio e compromisso com a excelência.





# QUEM SOMOS \_\_\_\_\_

## *Rogério e Angélica*

Fundadores da AR Kombucha.

Nossa trajetória reúne gastronomia, empreendedorismo, pesquisa, produção de alimentos e a busca constante por conhecimento na área da saúde e nutrição.

Acreditamos que a alimentação pode ser uma ferramenta poderosa para promover bem-estar e qualidade de vida. Por isso trabalhamos diariamente para entregar um produto seguro, saboroso e de alta qualidade.

# NOSSO PROPÓSITO

---

## Missão

Produzir bebidas fermentadas de qualidade que contribuam para um estilo de vida mais saudável.

## Visão

Ser referência em kombucha no Brasil, levando saúde e inovação para cada vez mais pessoas.

## Valores

- Qualidade
- Transparência
- Respeito ao consumidor
- Inovação
- Sustentabilidade
- Compromisso com a saúde



# NOSSOS DIFERENCIAIS

---

Mais do que produzir kombucha, buscamos excelência em cada etapa.

- ✓ Laboratório próprio
- ✓ Controle rigoroso de qualidade
- ✓ Registro junto ao Ministério da Agricultura
- ✓ Ingredientes naturais selecionados
- ✓ Produção padronizada
- ✓ Desenvolvimento contínuo de novos sabores
- ✓ Rastreabilidade e segurança alimentar



# QUALIDADE E SEGURANÇA



Nosso compromisso com a saúde começa antes mesmo da kombucha chegar à sua mesa.

Realizamos monitoramentos e análises durante todo o processo produtivo, acompanhando parâmetros importantes para garantir qualidade, estabilidade e segurança.

Cada lote é produzido seguindo padrões rigorosos para oferecer uma bebida confiável e consistente.

# DO VALE DO RIBEIRA PARA O BRASIL —



Estamos localizados em uma das regiões mais ricas em biodiversidade do país: o Vale do Ribeira. Cercados pela Mata Atlântica, valorizamos a conexão com a natureza, os produtores locais e a produção responsável. Essa essência está presente em cada garrafa que produzimos.



# NOSSA LINHA DE SABORES —

Sabores que unem fermentação, ingredientes naturais e experiências únicas.

- Limão e Gengibre
- Maracujá e Capim Limão
- Pitaya
- Cenoura e Tangerina
- Lúpulo
- Maracujá com Capim Limão, entre outros sabores sazonais.

Cada sabor é desenvolvido para proporcionar equilíbrio entre refrescância, aroma e personalidade. Ingredientes de produtores locais e do nosso sítio.



# PARCERIAS E PRESENÇA DE MERCADO

A AR Kombucha está presente em empórios, restaurantes, cafeterias, mercados e diversos pontos de venda.

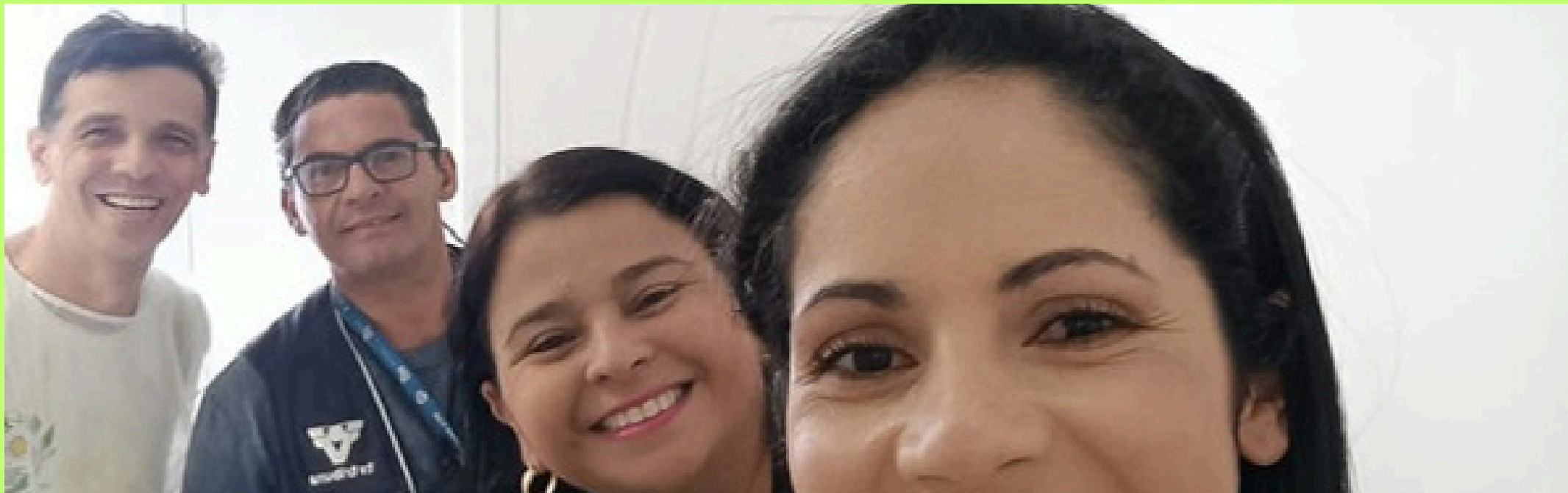
Buscamos construir relacionamentos duradouros com parceiros que valorizam qualidade, saúde e inovação.

Estamos sempre abertos a novas oportunidades comerciais.

Temos o selo Da gosto ser do Ribeira, primeiro plano regional de economia criativa do País atua no desenvolvimento estratégico do Vale do Ribeira.



# CONVITE \_\_\_\_\_



Acreditamos que saúde e sabor podem caminhar juntos.

Convidamos você a conhecer a AR Kombucha e fazer parte dessa jornada.

Seja como consumidor, parceiro comercial ou distribuidor, teremos prazer em compartilhar nossa história com você.





# CONTATO

AR KOMBUCHA

INSTAGRAM: @ARKOMBUCHA

WHATSAPP: (13)99759-3352

E-MAIL: ARKOMBUCHAS@GMAIL.COM

VALE DO RIBEIRA – SÃO PAULO

"FERMENTANDO SAÚDE, CULTIVANDO PROPÓSITO."