Arriva un'edizione limitata di Legend Kombucha ispirata alla natura

20230918093142kombuchahead-a57370ea

Fieno, liquirizia e ginepro: questi gli **ingredienti della nuova limited edition di Legend Kombucha** ispirata alla natura. La bevanda, che richiama le note pungenti e aromatiche del bosco e della montagna, è stata **presentata in anteprima** nel corso della terza edizione di Genesis, l'evento dedicato alla riscoperta delle origini primordiali della cucina, dalla terra alla tavola, appena conclusosi a Cortina d'Ampezzo.
Il nuovo **gusto** è stato **realizzato a 4 mani assieme allo Chef Riccardo Gaspari** - proprietario dei ristoranti SanBrite (1 stella Michelin) ed **El Brite de Larieto**, entrambi insigniti della stella verde per la sostenibilità -, ideatore dell'iniziativa con la moglie Ludovica Rubbini.

Legend Kombucha si caratterizza per la **produzione rigorosamente artigianale** dell'antico tonico orientale - un tè biologico fermentato e aromatizzato -, **rispettosa dei ritmi lenti della natura**, secondo la ricetta originale, **realizzata con ingredienti stagionali e locali.**

Dalla sinergia con Genesis è nata quindi una **kombucha** **inedita, complessa e delicata**, pensata per **accompagnare tutti i momenti della giornata**, a partire dalla colazione fino al dopocena, e ideale per essere **consumata anche durante i pasti** grazie al suo sapore dolce e aromatico, in cui le note balsamiche della liquirizia si sposano all'aroma pungente del ginepro.
La punta acida tipica della kombucha attenua poi il **profumo erbaceo del fieno tostato.**