# Legend Kombucha: arriva il gusto pomodoro realizzato con lo chef Marco Bianchi

20240911160312kombindex-2adf0cae

Alla **gamma di aromatizzazioni di Legend Kombucha**, tra cui Original Blend, Ginger Bomb, Pepper’s Mint e Mockito, ora **si aggiunge la Kombucha al Pomodoro**: nata dalla collaborazione col divulgatore scientifico e chef **Marco Bianchi**, è una bevanda **a base di pomodoro e basilico**, **ricca di carotenoidi, vitamina C e altre molecole funzionali**, che si distingue per le sue proprietà isotoniche e un gusto avvolgente.

Perfetta per affrontare il cambio di stagione, è **ideale per sportivi e appassionati di cucina** alla ricerca di ingredienti innovativi. La Kombucha al Pomodoro non è solo salutare ma anche **sostenibile**: i pomodori vengono infatti recuperati e trasformati in una gustosa polvere, ricca di antiossidanti.

La somministrazione della nuova referenza di Legend Kombucha avverrà al bancone del **KombuchaBar**, un food truck in acciaio situato nei pressi dell'home restaurant "Al Torrazzo da Marco e Peppe" di Rezzanello, in provincia di Piacenza, dove Bianchi lavora come chef. Questo caratteristico veicolo si trasformerà in un **piccolo ristorante su quattro ruote** presso il quale ogni venerdì sera, durante i mesi di settembre e ottobre, gli ospiti saranno invitati a scoprire abbinamenti unici studiati per valorizzare al meglio i benefici dell’antico tonico orientale.

Per massimizzare gli effetti salutari della bevanda fermentata inoltre è stato **progettato un menu da cinque portate**, con alimenti ricchi di fibre e di prebiotici, che possano potenziare quindi l’efficacia dei probiotici già presenti nella kombucha. Gli ospiti potranno così gustare **piatti con legumi** - come i crostini di pane integrale con hummus di ceci, rafano e pomodorini secchi - **e tante verdure** - come lo spiedino di frittata con verdure, salsa verde all’acetosella e caciotta del Torrazzo con miele o l’insalata di verdure con maionese vegana.
Piatto forte del menu sarà una **polpettina di vegetali crudi** - cavolfiore, carota, cetriolo, rafano e anacardi - **abbinata alla nuova Kombucha al Pomodoro**, che sarà servita a temperatura ambiente, esattamente come se fosse un consommé.