

• K O M B U C H A •
BEIOT

FRUTOS ROJOS

CERVEZA DE JENGIBRE

MARACUYÁ

PÉTILLANT NATUREL

YERBABUENA & MENTA

DE FLORES



CATÁLOGO

HECHO EN GUADALAJARA, JALISCO. DESDE 2014



ÍNDICE

LOS VALORES	04
BELOT Y EL RESPETO POR LA MADRE TIERRA	06
LA EXCELENCIA	08
KOMBUCHA QUE ENAMORA: LOS SABORES	14
MENÚ DE PRECIOS	26
CONTACTO	27





LOS VALORES

QUE MUEVEN A BELOT COMO UNA MARCA SOCIALMENTE RESPONSABLE Y CONSCIENTE.

COMERCIO JUSTO

¡Nos encanta consentirte! Siempre estamos buscando formas de mejorar y optimizar nuestros procesos. Gracias a los más altos estándares de calidad, Belot se ha posicionado como líder del segmento de las Kombuchas Artesanales. Este éxito nos ha permitido contrarrestar la inflación, reduciendo costos y logrando mantener precios chidos y justos.

SOCIALMENTE RESPONSABLE

Estamos totalmente conscientes del impacto social, económico y ambiental. Por eso, siempre buscamos crear un cambio positivo tanto para nuestra gente como para nuestro planeta. Nos retamos a nosotros mismos para ser súper eficientes, mantener altos estándares de calidad, ética y moral en todo lo que hacemos.

SOSTENIBILIDAD

Estamos 100% comprometidos a minimizar nuestra huella de carbono en todos los aspectos, tanto profesionales como personales. ¡Nos esforzamos al máximo para vivir la filosofía "Zero Waste".

SLOW FOOD

Utilizamos exclusivamente materias primas de la más alta calidad y, aunque respetamos y nos tomamos muy en serio los estándares de higiene y de calidad, nuestra cadena de producción es pura artesanía, ¡todo hecho con mucho amor! Estamos orgullosos de mantener ese toque artesanal que hace que nuestros productos sean únicos. Cada Belot es el resultado de más de 6 semanas de fermentaciones. La Kombucha bien hecha.





BELOT Y EL RESPETO POR LA MADRE TIERRA

PANELES SOLARES:

Por la gran cantidad de paneles con los que contamos, actualmente producimos más energía de la que consumimos.

ZERO VEHÍCULOS TÉRMICOS:

De gasolina, diesel o gas en Kombucha Belot.

ENTREGAS EN BICI-CARGO:

Entregas en Bici-Cargo & Vehículo Utilitario Eléctrico: Según la zona, nuestras entregas se realizan con l@s chic@s del proyecto de ciclo logística RilaX A.C. o por medio de nuestro distribuidor con un Renault Kangoo Eléctrico*.

CONTROL DE TEMPERATURA PASIVO:

Controlamos la temperatura de la fábrica por medio de un sistema de ventilación sin A/C ni calefacción gracias a la instalación de una cubierta térmica con alto valor R (factor de aislamiento térmico).

**Solamente Área Metropolitana de GDL por el momento. Pero espera unos meses más ;)*



SISTEMA PLUVALOR:

Aprovechamos el agua de la lluvia por medio de un sistema de recuperación, reciclaje y filtración para su uso posterior.

PROGRAMA PILOTO DE CICLO LOGÍSTICA:

En colaboración con GIZ, Secretaría de Movilidad y Medio Ambiente, empresas privadas, emprendedores y actores locales.

ALIANZA CON COMPOSTAMOS A.C.:

Producimos composta a partir de nuestros propios desechos orgánicos.

Envasamos en el único material reciclado al 100% a nivel nacional: **HOJALATA**. A diferencia de otros materiales como: el vidrio, con un 12% y el plástico, con un 6%.



LA EXCELENCIA

GUIADOS POR ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y CON LA EXPERIENCIA COMO BRÚJULA, HEMOS DESARROLLADO Y PERFECCIONADO EL PROCESO Y LA TECNOLOGÍA KOMBUCHERA PARA OFRECER LA KOMBUCHA BIEN HECHA:

LARGA FERMENTACIÓN

Hemos desarrollado nuestro propio proceso de fermentación larga: 5 etapas, 50 días de fermentación.

ORGÁNICO

¡Siempre cuidando tu microbiota! Empleamos té e infusiones con certificado orgánico ECOCERT.

SALUDABLE.

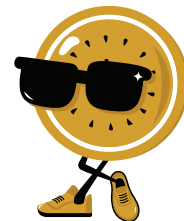
Elaboramos nuestros extractos de sabores por medio de un proceso de prensado en frío, optimizando la conservación de vitaminas y minerales.

PROBIÓTICOS

Nuestra Kombucha Belot fue utilizada para realizar una investigación científica titulada "Resistencia de microorganismos aislados de kombucha a condiciones del tracto gastrointestinal in vitro". Investigación dirigida por la Doctora Claudia Alvarado Osuna y la Maestra en Ciencias Mónica Guzman, del CIATEJ Zapopan. A través de sus estudios, demostraron su alto contenido en microorganismos probióticos y su diversidad.

INOCUIDAD

Hemos implementado el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Nuestro laboratorio de fermentaciones respeta y rebasa los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).





N°5 TÓNICO DE SALUD PURA

LO QUE TIENES QUE SABER DE LA KOMBUCHA



ELECTROLITOS

Esenciales para una hidratación óptima, regulan el equilibrio de agua y pH en el cuerpo.



ANTIOXIDANTES

Protegen las células del daño oxidativo, ayudando a **prevenir el envejecimiento prematuro** y diversas enfermedades.



PROBIÓTICOS

Favorecen la salud intestinal, fortalecen el sistema inmune y reducen la acidez. Cada lata contiene más de 19 mil millones de UFC (unidades formadoras de colonias) y más de 84 cepas de bacterias y levaduras benéficas*.

*Cuantificado mediante un estudio científico disponible en: kombuchabelot.com/probioticos



ÁCIDOS ORGÁNICOS

Mejoran la digestión, estabilizan el pH y regulan la microbiota. Además, **contribuyen a la desintoxicación hepática** y ayudan a controlar el crecimiento de bacterias no deseadas.



VITAMINAS B12 Y K2

Esenciales para la **producción de energía**, la salud ósea y cardiovascular, y la **reducción del estrés oxidativo**.

¿Quieres una KOMBUCHA BELOT?

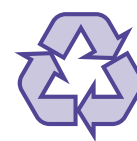
¡Escríbenos! en IG: [@KOMBUCHABELOT](https://www.instagram.com/kombuchabelot) o visítanos en Leandro Valle 1010, Zona Centro, GDL.

¡UN SHOT DE BIENESTAR EN CADA BELOT!



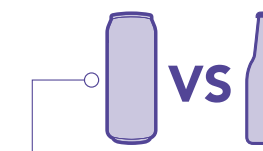
Nº4 MÁS FRESCAS Y MÁS GUAPAS

LO QUE TIENES QUE SABER DE NUESTRO EMPAQUE



RECICLAJE INTELIGENTE

En México, ¡el 100% del aluminio se recicla! Mientras que el vidrio solo alcanza un 12%. Además, reciclar vidrio consume 90% más energía.



2/3 MENOS PESO Y VOLUMEN

BAJO IMPACTO AMBIENTAL

Se traduce en un menor consumo de energía en distribución y una logística más eficiente. ¡Más fácil de almacenar, transportar y cuidar el planeta!



CALIDAD CONSERVADA

Las latas protegen al 100% los probióticos, bloqueando los rayos UV y evitando la oxidación. ¡Mantén tu Belot en su mejor estado!



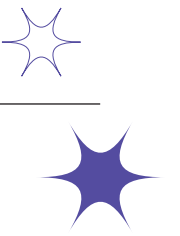
TODO TERRENO

Llévala a todas partes en bicicleta, al mar o a la montaña. ¡Sin riesgos, es tu compañero ideal para todas tus aventuras y para recargar tu energía!

¿Quieres una KOMBUCHA BELOT?

¡Escríbenos! en IG: @KOMBUCHABELOT o visítanos en Leandro Valle 1010, Zona Centro, GDL.

¡FRESCURA Y CALIDAD, EN CADA LATA!



¡KOMBUCHA QUE ENAMORA!



¡AQUÍ HAY KOMBUCHAS PARA TODOS LOS PALADARES!

Si lo tuyo es lo fresco y delicioso, con la garantía de un alto contenido en microorganismos probióticos, sin duda ¡te enamorarás de BeLOT al primer sorbo!

Nº 1 | FRUTOS ROJOS

Descubre el vibrante sabor de la Belot Nº1 - Frutos Rojos, una mezcla única de arándano deshidratado de Jalisco, manzana roja de Chihuahua y un toque de hibisco de Colima. Cada sorbo ofrece una explosión refrescante y balanceada, llena de matices naturales que te transportan a lo mejor de la naturaleza mexicana.

AROMA

El irresistible aroma de frutos rojos con suaves notas florales te envuelve y prepara tus sentidos para una experiencia frutal y refrescante.

NOTAS ESPECIALES

Una fusión cuidadosamente seleccionada que resalta lo mejor de los frutos rojos en una bebida fermentada que no solo refresca, sino que también cuida de tu bienestar.



MARRO & MACHETE



5 **fresas** machacadas

½ oz de **sirope** de tónico SATURNAL
(o jugo de un limón + 1 cda de azúcar)

1 oz de **Mezcal**

1 oz de **Vodka** (Opcional: sabor Raspberry)

8 oz de **BELOT Nº1 - FRUTOS ROJOS**

Hielo al gusto



MIMOCHA Nº1



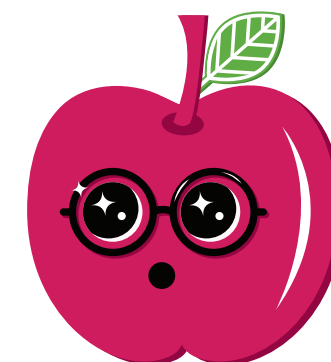
1 parte de **jugo de guayaba** recién exprimido frío

1 parte de **BELOT Nº1 - FRUTOS ROJOS**

1 parte de **BELOT Nº3 - MARACUYÁ**

Hielo al gusto

Nuez moscada rallada (opcional)



Nº 2 | CERVEZA DE JENGIBRE

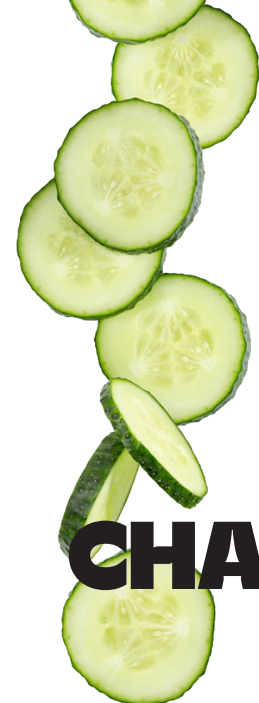
Disfruta de la intensidad única de la Belot Nº2 - Cerveza de Jengibre. Elaborada con extracto de jengibre fresco prensado en frío y fermentado por 12 días, esta bebida ofrece una explosión de frescura que combina lo mejor del GINGER ALE con el toque característico de Belot. Cada sorbo es un golpe de sabor nítido y revitalizante.

AROMA

El aroma vibrante del jengibre fresco con notas cítricas y terrosas prepara el terreno para una experiencia llena de energía y frescura.

NOTAS ESPECIALES

Con jengibre fresco prensado en frío y fermentado, esta kombucha es una versión moderna y saludable de la clásica cerveza de jengibre. Disfruta de una experiencia sensorial intensa, refrescante y auténtica.



CHALE REY

- 2 oz de **Mezcal**
- ½ oz de **Angostura**
- 1 oz de zumo de **limón**
- 1 trozo de **pepino** en rodajas
- 4 rodajas de **jengibre**
- 8 oz de **BELOT Nº2 - CERVEZA DE JENGIBRE**
- 1 splash de **agua mineral**
- 1 cubo de hielo gigante



CHULA DE MOSCÚ

- Hielo picado** en cantidad suficiente
- 1 oz de zumo de **limón**
- 2 oz de **vodka**
- 8 oz de **Belot Nº2 - CERVEZA DE JENGIBRE**
- 1 rodaja de **limón**
- Hierbabuena** (opcional)



Nº 3 | MARACUYÁ

Sumérgete en una explosión tropical con la Belot Nº3 - Maracuyá. Elaborada con pulpa de maracuyá de Nayarit, esta bebida combina sabores frescos y equilibrados, realzados por un toque sutil de sal de Colima. Cada sorbo te ofrece una experiencia refrescante y auténtica que transporta tus sentidos.

AROMA

Disfruta del aroma vibrante y cítrico del maracuyá, complementado con notas tropicales que te invitan a descubrir una experiencia deliciosa y revitalizante.

NOTAS ESPECIALES

Con su color dorado y una efervescencia ligera, esta kombucha ofrece una fusión única de frescura tropical y la sofisticación de la sal de Colima. Ideal para quienes buscan un sabor refrescante, puro y memorable.



BUCHAPEROL TROPICAL



- 1 oz de **Mezcal**
- 1 oz de jugo de **limón**
- 2 oz de **Aperol**
- 4 oz de **BELOT Nº3 - MARACUYÁ**
- Mucho **hielo**



MIMOCHA Nº3



- 1 parte de jugo de **mango**
- 2 partes de **BELOT Nº3 - MARACUYÁ**
- Hielo** al gusto
- Rodajas** de mango, limón o pulpa de maracuyá



Nº 4 | PÉTILLANT NATUREL

Explora la esencia pura de la kombucha con la Belot Nº4 - Pétillant Naturel. Esta bebida ofrece un perfil de sabor equilibrado, con notas que evocan la frescura de la sidra de manzana, el aguamiel y el vino natural. Una experiencia auténtica y refrescante que celebra la kombucha en su forma más pura.

AROMA

El aroma reconfortante del aguamiel, combinado con sutiles matices de los té Gunpowder, Oolong y Assam, crea una fragancia delicada y envolvente que invita a disfrutar de esta bebida fermentada única.

NOTAS ESPECIALES

Elaborada a lo largo de 50 días en 5 etapas de fermentación, la Nº4 - Pétillant Naturel refleja la maestría detrás de Belot. Su color dorado y efervescencia moderada resaltan su pureza y equilibrio, ofreciendo una kombucha en su expresión más auténtica y refinada.



CHIN TÓNICO



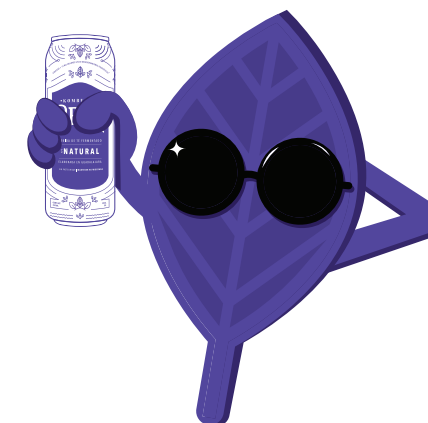
- ½ oz de **sirope** de tónico SATURNAL
- 1 ½ oz de **gin** SATURNAL Nº5
- 8 oz de **BELOT Nº4** - PÉTILLANT NATUREL
- Cáscara de **limón**
- Tallo de **pepino**
- Hielo** al gusto



MIMOCHA Nº4



- 1 parte de jugo de **naranja** recién exprimido
- 2 partes **BELOT Nº4** - PÉTILLANT NATUREL



Nº 5 | YERBABUENA & MENTA

Disfruta de la fresca revitalizante de la Belot Nº5 - Yerbabuena & Menta. Con una combinación refrescante de yerbabuena fresca y un toque vigorizante de menta, cada sorbo te brinda una experiencia que eleva y renueva tus sentidos.

AROMA

El aroma intenso del té de yerbabuena se fusiona con las notas frescas de la menta deshidratada, creando una fragancia envolvente que anticipa la fresca vibrante que encontrarás en cada sorbo.

NOTAS ESPECIALES

Elaborada con extracto de yerbabuena fresca mediante presión en frío e infusionada con menta deshidratada, esta kombucha ofrece una experiencia refrescante y equilibrada. Descubre la armonía perfecta entre estas dos hierbas en una bebida que revitaliza cuerpo y mente.



MOJICHA



- 2 cdas de **azúcar de caña**
- Jugo de 1 **limón** recién exprimido
- Hielo** picado
- 1 ½ oz de **ron** blanco
- 8 oz de **BELOT Nº5 - YERBABUENA & MENTA**
- 1 rodaja de **limón**
- Hojas de **hierbabuena** (opcional)

LIMOBUENA



- Jugo de 1 **limón** recién exprimido
- 1 cucharada de **azúcar** (opcional)
- 12 oz de **BELOT Nº5 - YERBABUENA & MENTA**
- Rodaja de **limón**, hojas de **hierbabuena** o **menta** para decorar



Nº 8

DE FLORES

Sumérgete en una experiencia sofisticada con la Belot Nº8 - De Flores. Una armoniosa combinación de notas florales y cítricas, equilibrada con un toque sutil de amargor del lúpulo Saaz. Cada sorbo despierta tus sentidos con una mezcla elegante y refrescante.

AROMA

Disfruta de un bouquet floral cautivador, enriquecido por matices cítricos y notas herbales y terrosas del lúpulo Saaz, junto con el toque distintivo del extracto de terpenos de OG KUSH.

NOTAS ESPECIALES

Elaborada con extracto de terpenos de OG KUSH y CBD HEMP SPECTRUM, respetando plenamente las leyes vigentes, esta kombucha ofrece una experiencia sensorial única y refinada. Un viaje de sabor y aroma que eleva el estándar de lo que una kombucha puede ser.



PIÑA ALOCADA



4 onz de **BELOT Nº6** - DE FLORES

2 onz jugo de **piña**

Jugo de **medio limón** verde

1/2onz jarabe o Pulpa de **maracuyá**





MENÚ DE PRECIOS

NUESTRA KOMBUCHA ES ÚNICA EN EL MERCADO, OFRECIENDO UNA CALIDAD Y CONTENIDO EN MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS A PRECIO DE DISTRIBUIDOR.

PV Y BAHÍA DE BANDERAS

12 PACK	24 PACK	48 PACK	72 PACK
\$56	\$43	\$38.50	\$36

PRECIO + IVA POR LATA DE 355 ML

ENTREGA A DOMICILIO

Para Bahía de Banderas, Punta de Mita, Sayulita, San Pancho, Lo de Marcos y al resto de la república (envíos con Tresguerras, 98% del territorio nacional) llevamos tu pedido en solo 24 horas.*

Los pedidos de 72 latas son más rentables. Reduciendo el costo del flete, optimizando tu inversión.

*Aplican restricciones.

¡PORQUE CUIDAR DE TI Y DEL PLANETA NUNCA FUE TAN DELICIOSO!

CONTACTO

¡TODA LA FAMILIA DE KOMBUCHA BELOT TE MANDA MUCHO AMOR!



+52 1 33 1450 5525

KOMBUCHABELOT.COM

@KOMBUCHABELOT



**¡TODA LA FAMILIA KOMBUCHA BELOT
TE MANDA MUCHO AMOR!**

• K O M B U C H A •
BELOT



KOMBUCHABELOT.COM
@KOMBUCHABELOT