Pressmeddelande

28 maj 2014

**Asiatisk hälsodryck produceras på Södermalm**

I matbutiken 8T8 pågår nu förberedelserna för att producera den traditionella asiatiska hälsodrycken Kombucha. På Nationaldagen 6 juni är det premiär för butikens Kombucha-bar.

Kombucha består av te som får jäsa med lite socker och levande mjölksyrabakterie-kultur. Det är en så kallad Raw Food dryck som innehåller både B-vitaminer och antioxidanter.

”Vår mission är att bidra till bättre välmående och friskare kunder med hjälp av god mat och dryck fria från onödiga tillsatser. Därför börjar vi nu producera ett uppfriskande och alkoholfritt (0,5%) alternativ till sommarens After Work-drink, säger Sara Wicklin, recept- och konceptutvecklare på 8T8.

På nationaldagen kommer 8T8 bjuda alla besökare på den hembryggda Kombuchan.

Program på nationaldagen:

Öppettider 12.00-17.00

DJ som spelar hela dagen.

Street Food på grillen på gatan och Kombucha i baren.

**För mer information och högupplösta bilder kontakta:**

Caroline Tallving, ägare och grundare

Telefon: 0739 150500

8T8

Swedenborgsgatan 1

118 48 Stockholm

(vid Mariatorget)

**Mer om 8T8:**

*Matbutiken 8T8 (uttalas Åtta till åtta) erbjuder medveten mat; utan onödiga tillsatser, ibland ekologiskt, gärna närproducerat. Butikens mission är att bjuda på kunskap och inspiration för kunder som vill lära sig mer om god och nyttig mat. Här handlar matintresserade kunder mat både till vardag och fest. Varje dag serveras välsmakande och näringstäta nudelluncher mellan 11.00-14.00 (lördagar 12.00-15.00) och Raw Food fika (hela dagen).*