

Kimchi

Primavera

Vegetales fermentadas al estilo coreano

100% natural - NO pasteurizado
fermentación natural - sin aditivos

Vegano – sin gluten – sin alérgenos

INGREDIENTES

Col blanco*, Zanahorias*, Manzana verde*, Pimientos (rojo, verde)*, Chiles Jalapeños * Jengibre*, Ajo*, Sal Himalaya

* de agricultura ecológica



Presentación: Tarro de vidrio , transparente, 300gr o 500gr , tapón rosca

Descripción:

"KIMCHI" es la terminología coreana para vegetales fermentados. Es uno de los platos más importantes de la cocina coreana, y abarca sal y vegetales sazonados. El kimchi es reconocido principalmente como un plato picante de col fermentado a nivel mundial, apreciado por sus propiedades saludables (aumento de inmunidad) y nutritivas para la flora intestinal (bacterias probióticas).

Los microorganismos presentes en el kimchi incluyen *Bacillus mycoides*, *B. pseudomycoides*, *B. subtilis*, *Lactobacillus brevis*, *Lb. curvatus*, *Lb. kimchii*, *Lb. parabrevis*, *Lb. pentosus*, *Lb. plantarum*, *Lb. sakei*, *Lb. spicheri*, *Lactococcus carnosus*, *Lc. gelidum*, *Lc. lactis*, *Leuconostoc carnosum*, *Ln. citreum*, *Ln. gasicomitatum*, *Ln. gelidum*, *Ln. holzapfelii*, *Ln. inhalar*, *Ln. kimchii*, *Ln. lactis*, *Ln. mesenteroides*, *Serratia marcescens*, *Weissella cibaria*, *W. confusa*, *W. kandleri*, *W. kimchii*. *W. koreensis* y *W. soli*.

Color: coloreado, claro, de las mismas verduras

Organoléptica: Tiene un olor característico, su sabor es salado y ligeramente picante.



ANDALUCÍA



Certificaciones:

- Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE) : ES-ECO-AN (Agricultura UE/noUE)
- Unión Vegetariana Española – Producto Vegano certificado

Valores nutricionales típicos :

Hidratos de carbono: 2,4%; Grasas: 0,57%; Proteínas: < 0,05%; Cafeína: 0,27% ; Sal < 0,05%

Energía 72 KJ, 17 Kcal

ValuePH: 3,3 – 3,6

Los valores nutricionales pueden variar ligeramente según estado de fermentación.

Almacenamiento y consumo

Este alimento por sus características y su nivel bajo de PH (<3.5) es iocuo y permite una conservación a largo plazo. Basándose en pruebas de valores nutricionales, y la comprobación de sus propiedades organolépticas y olfatorias, establecemos la caducidad a 6 meses.

Para alargar la conservación del Kimchi, manteniendo su sabor estable a más de 12 meses, conservarse bajo condiciones de refrigeración, por debajo de 15 grados.

Una vez abierto consumir en un plazo de una semana.

www.kombucheria.com/fermentos

fermentos@kombucheria.com



Elaborado y envasado por **Kombucheria** (LIRONA SL, CIF B-11775517) en

Cádiz, España, RGSS: 29.0002390/CA -

www.kombucheria.bio

Contacto comercial: Manuel Calabrese 620 14 27 16