



Bio Kombucha

Luna

Bebida fermentada a – Viva y Ecológica

100 % natural - NO pasteurizado

sin azúcares, sin aromas añadidos

vegano – sin gluten – sin alérgenos

Ingredientes:

Té Kukicha* (desteinado), Arándanos*, Malva*, Mezcla Yogi* (Cardamomo, Jengibre, Clavo, Canela). Fermentado a través de azúcar de caña ** y nuestro cultivo de Kombucha*. 100% * de agricultura ecológica.

** de comercio justo

Presentación: Botella de Vidrio, 700ml, con tapón rosca

Color: Rojo burdeos, ligeramente morado

Descripción:

Con nuestra nueva línea de Bio Kombucha queremos celebrar 15 años Bio Kombucha de la Kombucheria. Dos sabores que se completan y que unifican el ciclo de un día completo. Para su fermentación solo usamos ingredientes seleccionados de alta calidad y elaboramos en fechas del calendario lunar para garantizar una fermentación óptima.

Respetamos los ciclos lunares para llegar a una Kombucha equilibrada y fina en sabor.

Envasamos en días óptimos según calendario lunar.



ANDALUCÍA



Certificaciones:

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



Valores nutricionales típicos:

Azúcares 2,1% - Grasas < 0,05% - Proteínas < 1,00% - Téina < 0,01 % - Sal < 0,01%

Energía 85 KJ, 20 Kcal

Valor PH: 3,3 – 3,6

Siendo un producto fermentado puede contener hasta un 0,5% de alcohol. Los valores nutricionales pueden cambiar ligeramente según grado de fermentación.

Almacenamiento / Modo de empleo

Mantener refrigerado entre 5º a 10ºC hasta su apertura. Una vez abierto consumir en el plazo de una semana.

Alérgenos

no aplica

Bebida fermentada a base de té
100% natural, no pasteurizado,
sin azúcares ni aromas añadidos.

Ingredientes:
Té Kukicha desteinado*, Arándanos*, Malva*,
Mezcla Yogi* (Cardamomo, Jengibre, Clavo,
Canela). Fermentado con azúcar de caña ecológica
de comercio justo y nuestro cultivo de Kombucha*
* 100% de agricultura ecológica

Mantener refrigerado entre 5º y 10ºC
hasta su apertura. Una vez abierta,
consumir en el plazo de una semana

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores: por cada 100ml

Energía	KJ 85 Kcal 20	Hidratos de Carbono 4,1 g de cuales azúcares 4,1 g
Grasas de cuales saturadas	< 0,5 g < 0,1 g	Proteínas < 1,0 g Teína / Cafeína < 0,01 g

Producto fermentado que puede contener hasta 0,5% de alcohol

Cont. 70cl

Bebida fermentada - Viva y Ecológica

Despide el día de una forma
relajante y calma

Con nuestra nueva línea de Bio
Kombucha queremos celebrar 15 años
Bio Kombucha de la Kombucheria.
Dos sabores que se completan y que
unifican el ciclo de un día completo.

Para su fermentación solo usamos
ingredientes seleccionados de alta
calidad y elaboramos en fechas del
calendario lunar garantizando así
una fermentación óptima.

¡Celebra con nosotros!
Descubre la nueva línea de
BioKombucha

Elaborada y envasada por: Lirona S.L.
ES-11150 Vejer de la Frontera, Cádiz
Toda la información en www.kombucheria.com

DLUO / LOTE (mes/ año/ lote)
Consumir preferentemente antes de

Recicle
la botella

ES-ECO-001-AN
Sistema de Control CE - Nº ES-2200020901CA

CAAE
AGRICULTORES ECOLÓGICOS

15 años
BioKombucha

310340110801