Bio Kombucha

Sol

Bebida fermentada a – Viva y Ecológica

100% natural - NO pasteurizado
sin azúcares, sin aromas añadidos
vegano – sin gluten – sin alérgenos

Ingredientes:

Té Verde jazmín *, Cascara de Naranja *, Albahaca *, Pétalos de caléndula *, Mate* Fermentado a través de azúcar de caña ** y nuestro cultivo de Kombucha*.

100% * de agricultura ecológica. ** y de comercio justo

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

Color: Amarillo claro, naranjado, transparente

Descripción:

Con nuestra nueva línea de Bio Kombucha queremos celebrar 15 años Bio Kombucha de la Kombucheria. Dos sabores que se completan y que nos acompañan durante todo el día y la noche. Para su fermentación solo usamos ingredientes selectos de alta calidad y elaboramos en fechas según la constelación lunar para garantizar una fermentación óptima.

Preparación en días de alta presión atmosférica; Fermentación en temperatura elevada por encima de 25°

ANDALUCÍA

Certificaciones:

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

Valores nutricionales típicos:

Azúcares 3,1% - Grasas < 0,01% - Proteínas < 1,00 % - Téina < 0,05 % - Sal < 0,01%

Energía 146 KJ, 35 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

Bio Kombucha
Bebida fermentada – Viva y Ecológica

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

Ingredientes:
Té Verde Jazmín*, Flor de Caléndula*, Yerba Mate*, Cáscara de Naranja*, Albahaca*
Fermentado con azúcar de caña ecológica de comercio justo y nuestro cultivo de Kombucha *100% de agricultura ecológica

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		*100% de agricultura ecológica	
Por litro para cada ración (1000ml)			
Energía	KJ 146 Kcal 35	Hidratos de Carbono	2,1 g de azúcares azúcares 2,1 g
Grasas	0,5 g	Proteínas	1,0 g
de azúcares azúcares	0,5 g	Téina / Cafeína	0 g

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

¡Celebra con nosotros!
Descubre la nueva línea de BioKombucha

15 años
Kombucha + Agricultura Ecológica

Elaborada y envasada por Kumbucha S.L.
ES-11111 Veas de la Montaña, Cádiz.
Toda la información en www.kombucha.com

Recicla la botella

CAAEE
ES-ECO-001-AN Agricultura Urbana UE
Dirección de Control OE: N°15-29002390/CA

Com. 70cl

Dirección: C/... 2

31094011002