Bio Kombucha

Sol

Bebida fermentada a – Viva y Ecológica
1 0 0 % natural - NO pasteurizado
sin azucares, sin aromas añadidos
vegano – sin gluten – sin alergenos

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 optima.

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

ANDALUCÍA CAAE AGRICULTURA ECOLÓGICA EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU VEGANO

Certificaciones:

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

Valores nutricionales típicos:

Azucares 3,1% - Grasas < 0,01% - Proteinas < 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