

# Kombucha

La Kombucha es una bebida fermentada a través de un hongo, conocida desde más que 2000 años por sus propiedades ligeramente estimulantes y curativas.

La Kombuchería ofrece Kombucha de alta calidad en distintos sabores en botellas de 1,5l y 0,33l.

***100% natural***

***100% sabor***

Los 8 sabores ecológicos han obtenido la certificación del Comité Ándalus de Agricultura Ecológica (CAAEE).

Una nueva posibilidad de refrescarse de manera sana con un sabor único.



## ***Kombucheria***

***CTRA ACCESO CONIL, CA-213 km 0,8  
11140 CONIL DE LA FRONTERA, CÁDIZ***

***Teléfono: 956 44 08 94***

***Móvil: 620 14 27 16***

***[kombucha@kombucheria.com](mailto:kombucha@kombucheria.com)***

***[www.kombucheria.com](http://www.kombucheria.com)***

## Bio Kombucha Cúrcuma



## Suave y Cálido, el oro del Ayurveda

Entre el sinfín de propiedades de Cúrcuma el color brillante que posee anuncia su efecto antioxidante. En la Medicina Tradicional China y en el Ayurveda es un fuente natural de salud.

Producto	Contenido	Uds./Caja	Tipo IVA	PVPr €	Código
<b>Bio Kombucha Cúrcuma</b>	1,50 L	6	10%	7,50	 310340108856
<b>Bio Kombucha Cúrcuma</b>	0,33 L	8 / 24	10%	2,40	 310340108783
Ingredientes	Té Blanco (Pai Mu Tan)*, Cúrcuma molida*, Azúcar de Caña** (*de agricultura ecológica ** y de comercio justo)				
Valores nutricionales (R1169/11)	AZUCARES 3,2% - GRASAS < 0,5 % - PROTEINAS < 1% - TEINA < 0,05% VALOR ENERGETICO 15kca l /60kJ				
Valor PH	3 – 3,5				
Características Organolépticas:	Ligeramente efervescente (CO2), color naranja transparente, sabor agridulce				
Características Microbiológicas:	Levaduras, Ácidos orgánicos, Enzimas y Vitaminas				
Alérgenos	No contiene alérgenos				
Almacenamiento	Recomendado en temperatura controlada entre 8 a 12°C				
Vida útil del producto	Entre 12 a 16 meses				

**La fermentación transforma la infusión en una bebida sabrosa con una variada gama de elementos, aumentando las propiedades de sus ingredientes Según diferentes análisis de té de Kombucha se han detectado:**

- Vitaminas B1, B2, B3, B6, B12, ácido fólico, C, D, E y K.
- Enzimas: invertasa, amilasa, catalasa, sacarasa, enzima coagulante, proteasa, etc.
- Ácidos orgánicos esenciales: ácido glucorónico, ácido láctico, ácido acético, ácido glucónico, ácido carbónico, ácido úsnico, ácido tartárico, ácido cítrico, etc.
- Minerales: dependiendo del té o planta que se use. Por ejemplo, el Rooibos contiene hierro, potasio, zinc, manganeso, cobre, calcio, magnesio, fluoruro.
- Y no menos importantes levaduras y polisacáridos, además de la teína (en el caso del té) y entre 0,3 a 0,5% aproximadamente de alcohol.

También como los buenos vinos, la Kombucha ofrece experiencias organolépticas exclusivas (color, olor, gusto y textura). En términos generales, su presencia es inmejorable ya que, aun careciendo de conservantes o colorantes ni aditivos artificiales de ninguna clase, ofrece una variada gama de colores que se despliegan en tonalidades intensas de ámbar, rosa, rojo, orado, teja, según el ingrediente base escogido.