

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.



Kombuchería

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

Teléfono: 956 44 08 94

Móvil: 677 29 73 54

info@kombucheria.com

www.kombucheria.com

Bio Kombucha Frutas del Bosque



Dulce y aromático,
con un sabor ligero a canela

La Bio Kombucha de Frutas del bosque es nuestra favorita igualmente apreciada por adultos y niños. Elaborado de una mezcla de frutas con sabor ligero a canela.

Producto	Contenido	Uds./Caja	Tipo IVA	PVPr €	Código
Bio Kombucha Frutas del Bosque	1,50 L	6	10%	7,50	 310340100055
Bio Kombucha Frutas del Bosque	0,33 L	8 / 24	10%	2,40	 310340100056
Ingredientes	<i>Infusión de Frutas de Bosque*</i> , <i>Azúcar de Caña**</i> (*de agricultura ecológica ** y de comercio justo)				
Valores nutricionales (R1169/11) 100ml	AZUCARES 2,1% - GRASAS < 0,5 % - PROTEINAS < 1% - VALOR ENERGETICO 16kcal / 66kJ – Teína/Cafeína 0%				
Valor PH	3 – 3,5				
Características Organolépticas:	<i>Ligeramente efervescente (CO2), color rojo brillante, sabor a frutos rojos ligeramente ácido</i>				
Características Microbiológicas:	<i>Levaduras, Ácidos orgánicos, Enzimas y Vitaminas</i>				
Alérgenos	<i>No contiene alérgenos</i>				
Almacenamiento	<i>Recomendado en temperatura controlada entre 8 a 12°C</i>				
Vida útil del producto	<i>Entre 12 a 16 meses</i>				

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.