

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 (CAAE).

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

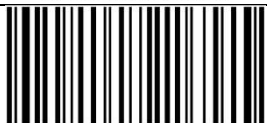
www.kombucheria.com

Bio Kombucha Jengibre



Picante y aromático,
saludable y refrescante

La Bio Kombucha Jengibre es de sabor picante y aromático. El jengibre se usa en la medicina tradicional de China y el Ayurveda, eficaz para muchas enfermedades y muy refrescante.

Producto	Contenido	Uds./Caja	Tipo IVA	PVPr €	Código
Bio Kombucha Jengibre	1,50 L	6	10%	7,50	 310340100075
Bio Kombucha Jengibre	0,33 L	8 / 24	10%	2,40	 310340100076
Ingredientes	Té Verde*, Raíz de Jengibre*, Azúcar de Caña** (*de agricultura ecológica ** y de comercio justo)				
Valores nutricionales (R1169/11)	AZUCARES 2% - GRASAS < 0,5 % - PROTEINAS < 1% - TEINA 0,1% VALOR ENERGETICO 10kcal / 37kJ				
Valor PH	3 – 3,5				
Características Organolépticas:	Ligeramente efervescente (CO ₂), color amarillento, sabor agridulce cítrico				
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.