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.

ANDALUCÍA CAAE AGRICULTURA ECOLÓGICA

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

Kombucheria – Bio Kombucha (c) 2017, Lirona SL – (CIF: B-11775517 Domicilio fiscal en C/ Martin Alonso de Mesa, 1, 11150 Vejer de la Frontera)

Bio Kombucha Limón

Refrescante y apaga la sed

Limón es una mezcla de té verde, hierba limón y Lapacho. Ideal para quitar la sed y refrescar con el sabor de Kombucha.
El Lapacho proviene de la corteza de un árbol de la selva de Brasil. Muy apreciado en la medicina tradicional.

Producto	Contenido	Uds./Caja	Tipo IVA	PVPr €	Código
Bio Kombucha Limón	1,50 L	6	10%	7,50	310340100050
Bio Kombucha Limón	0,33 L	8 / 24	10%	2,40	310340100057
Ingredientes	*Herba de Limon*, Lapacho, Té Verde*, Azúcar de Caña** (*de agricultura ecológica ** y de comercio justo)*				
Valores nutricionales (R1169/11) / 100ml	*AZUCARES 3,9% - GRASAS < 0,5 % - PROTEINAS < 1% - VALOR ENERGETICO 16kca l /66kJ*				
Valor PH	*3 – 3,5*				
Características Organolépticas:	*Ligeramente efervescente (CO2), color amarillo claro, sabor agridulce citrico*				
Características Microbiológicas:	*Levaduras, Ácidos organicos, Enzimas y Vitaminas*				
Alérgenos	*No contiene alérgenos*				
Almacenamiento	*Recomendado en temperatura controladaentre 8 a 12ºC*				
Vida útil del producto	*Entre 12 a 16 meses*				

La fermentación transforme 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.