

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

www.kombucheria.com

Bio Kombucha Té Rojo Pu Erh



Fuerte y maduro, para los amantes del té

La Bio Kombucha de Pu Erh es una selección de hojas de té rojo de alta calidad. En China se considera el té rojo como un remedio para gozar buena salud y para adelgazar.

Producto	Contenido	Uds./Caja	Tipo IVA	PVPr €	Código
Bio Kombucha Te Rojo Pu Erh	1,50 L	6	10%	7,50	 310340100066
Bio Kombucha Te Rojo Pu Erh	0,33 L	8 / 24	10%	2,40	 310340100059
Ingredientes	<i>Té Rojo Pu Erh**</i> , <i>Azúcar de Caña**</i> (*de agricultura ecológica ** y de comercio justo)				
Valores nutricionales (R1169/11) / 100ml	AZUCARES 3,3% - GRASAS < 0,5 % - PROTEINAS < 1% - TEINA 0,12% VALOR ENERGETICO 17kca l /71kj				
Valor PH	3 – 3,5				
Características Organolépticas:	<i>Ligeramente efervescente (CO2), color rojo marrón, sabor agridulce terroso</i>				
Características Microbiológicas:	<i>Levaduras, Ácidos organicos, 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.