

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 Yerba Mate



Fuerte y estimulante,
la alternativa sana al café

La Yerba Mate es una infusión de los países sudamericanos. Es estimulante para el cuerpo y la mente y es una alternativa sana al café. La mejor elección para animarte de manera natural y para descubrir un sabor totalmente nuevo.

Producto	Contenido	Uds./Caja	Tipo IVA	PVPr €	Código
Bio Kombucha Yerba Mate	1,50 L	6	10%	7,50	 310340100054
Bio Kombucha Yerba Mate	0,33 L	8 / 24	10%	2,40	 310340100058
Ingredientes	<i>Mate Verde*</i> , <i>Azúcar de Caña**</i> (<i>*de agricultura ecológica** y de comercio justo</i>)				
Valores nutricionales (R1169/11)	AZUCARES 4% - GRASAS < 0,5 % - PROTEINAS < 1% - CAFEINA 0,46% - VALOR ENERGETICO 18kca l /78kj				
Valor PH	3 – 3,5				
Características Organolépticas:	<i>Ligeramente efervescente (CO2), color amarillo claro, sabor agridulce cítrico</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.