

Kombucha Ananas Pêche BIO 400 ml

EAN: 5600787049008 FABRICANTE: CAPTAIN



Une combinaison parfaite et délicieuse d'ananas et de pêche. Méthode de fermentation biologique, végétalienne et traditionnelle avec des bactéries et de la levure SCOBY. Ingrédients 100% Naturels, faibles en Calories, sans Gluten, sans colorants ni conservateurs, sans concentrés.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce que le kombucha aux pêches et ananas bio de Captain's ?

GUTSy Captain Kombucha est une délicieuse boisson fermentée légèrement gazeuse regorgeant de bactéries vivantes. Le kombucha, connu comme "l'élixir d'immortalité" dans la Chine ancienne, est une boisson ancienne. Kombucha Captain est authentique en utilisant un processus de fermentation naturel avec SCOBY, une culture vivante de bactéries et de levures. Il utilise du thé vert et du sucre de canne, des ingrédients 100% naturels et biologiques. Pendant la fermentation, le SCOBY réduit la teneur en sucre et produit des enzymes et des antioxydants bénéfiques. En fin de fermentation, des arômes naturels sont ajoutés au mélange.

C'est un produit biologique et végétalien qui suit une méthode de fermentation traditionnelle utilisant SCOBY. De plus, ses ingrédients sont 100% naturels, peu caloriques et ne contiennent ni gluten, ni colorants, ni conservateurs ni concentrés artificiels.

Quels sont les ingrédients de Captain's Bio Pineapple Peach Kombucha ?

- Kombucha bio (eau filtrée, sucre de canne bio, thé vert bio 0,4%, feuilles de stévia bio, cultures de kombucha)
- bacille coagulant
- Arôme naturel d'ananas 0,16%
- Arôme naturel de pêche 0,002%.

Quelle est la valeur nutritionnelle de Captain's Kombucha Pineapple Peach Bio ?

POUR 100ML DE KOMBUCHA

VALEUR ÉNERGÉTIQUE 74 KJ / 18 Kcal

GRAISSES 0g



Kombucha Ananas Pêche BIO 400 ml

EAN: 5600787049008

FABRICANTE: CAPTAIN



C'EST SATURÉ	0g
HYDRATES DE CARBONE	4.4g
DONT LES SUCRES	4.4g
PROTÉINES	0g
SEL	0g

Que dois-je garder à l'esprit à propos de Kombucha ?

Ne secouez pas. Ouvrez soigneusement. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Une fois ouvert, à conserver entre 0 et 6°C et à consommer dans les 3 jours. A consommer de préférence avant : Voir goulot d'étranglement.

