

Kombucha California Framboise BIO 1L

EAN: 5600787049138 FABRICANTE: CAPTAIN



Gagnant de la meilleure boisson aux Healthy Awards 2020, GUTsy Captain Kombucha Raspberry a un goût exquis. Cette boisson artisanale associe la saveur exquise de la framboise à ses propriétés vitaminées et antioxydantes.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce que le Captain California Kombucha ?

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 l'arôme Framboise Captain California Kombucha ?

- Kombucha bio (eau filtrée, sucre de canne bio, thé vert bio 0,4%, feuilles de stévia bio, cultures de kombucha),
- "Bacillus coagulans",
- Arôme naturel de framboise 0,15%
- Extraits biologiques (carotte, pomme, cassis).

Quel est le tableau nutritionnel du Kombucha aptaina Framboise ?

	POUR 100ML DE KOMBUCHA
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	74 KJ / 18 Kcal
GRAISSES	0g



Kombucha California Framboise BIO 1L

EAN: 5600787049138 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.

