

Kombucha Original BIO 1 L

EAN: 5600787049114 FABRICANTE: CAPTAIN



GUTsy Captain Kombucha est une délicieuse boisson fermentée, fabriquée au Portugal, pleine de bactéries vivantes et légèrement gazeuse. Biologique, Végétalien, avec des ingrédients 100% naturels, faible en calories, sans gluten, sans colorants ni conservateurs et sans concentrés.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce que Captain's Kombucha Original Bio ?

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 Kombucha Original Bio ?

- Kombucha bio (eau filtrée, sucre de canne bio, thé vert bio 0,4%, feuilles de stévia bio, cultures de kombucha),
- bacille coagulant
- Extrait de thé bio 0,05%.

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

	POUR 100ML DE KOMBUCHA
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	74 KJ / 18 Kcal
GRAISSES	0g
C'EST SATURÉ	0g



Kombucha Original BIO 1 L

EAN: 5600787049114 FABRICANTE: CAPTAIN



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.

