

Kombucha Ananas Pfirsich BIO 400 ml

EAN: 5600787049008

FABRICANTE: CAPTAIN



Eine perfekte und köstliche Kombination aus Ananas und Pfirsich. Biologische, vegane, traditionelle Fermentationsmethode mit SCOBY-Bakterien und Hefe. 100 % natürliche Inhaltsstoffe, kalorienarm, ohne Gluten, ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne Konzentrate.

DESCRIPCIÓN

Was ist Captain's Bio-Pfirsich-Ananas-Kombucha?

GUTsy Captain Kombucha ist ein köstliches, leicht kohlenensäurehaltiges fermentiertes Getränk voller lebender Bakterien. Kombucha, im alten China als ?Elixier der Unsterblichkeit? bekannt, ist ein uraltes Getränk. Kombucha Captain ist authentisch durch die Verwendung eines natürlichen Fermentationsprozesses mit SCOBY, einer lebenden Kultur aus Bakterien und Hefe. Es werden grüner Tee und Rohrzucker verwendet, beides 100 % natürliche und biologische Zutaten. Während der Fermentation reduziert der SCOBY den Zuckergehalt und produziert nützliche Enzyme und Antioxidantien. Am Ende der Gärung werden der Mischung natürliche Aromen hinzugefügt.

Es ist ein biologisches, veganes Produkt und folgt einer traditionellen Fermentationsmethode mit SCOBY. Darüber hinaus sind seine Zutaten 100 % natürlich, kalorienarm und enthalten kein Gluten, Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder künstliche Konzentrate.

Was sind die Inhaltsstoffe von Captain's Bio Pineapple Pineapple Kombucha?

- Bio-Kombucha (gefiltertes Wasser, Bio-Rohrzucker, 0,4 % Bio-Grüntee, Bio-Steviablätter, Kombucha-Kulturen)
- Bacillus coagulans
- Natürliches Ananasaroma 0,16 %
- Natürliches Pfirsicharoma 0,002 %.

Welchen Nährwert hat Captain's Kombucha Pineapple Peach Bio?

Pro 100 ml Kombucha

ENERGETISCHER WERT 74 KJ / 18 Kcal

FETTE 0g



Kombucha Ananas Pfirsich BIO 400 ml

EAN: 5600787049008

FABRICANTE: CAPTAIN



DAVON GESÄTTIGT	0g
KOHLENHYDRATE	4,4g
DAVON ZUCKER	4,4g
PROTEINE	0g
SALZ	0g

Was sollte ich bei Kombucha beachten?

Nicht schütteln. Vorsichtig öffnen. An einem kühlen, trockenen und vor Sonnenlicht geschützten Ort lagern. Nach dem Öffnen zwischen 0 und 6 °C lagern und innerhalb der nächsten 3 Tage verbrauchen. Am besten vorher verzehren: Siehe Engpass.

