

Kombucha Zero Himbeere BIO 1 L

EAN: 5600821261892 FABRICANTE: CAPTAIN



Captain Kombucha Zero Raspberry bietet einen süßen und natürlichen Geschmack mit einer leichten Säurenote. Der Clou dieses Getränks ist, dass es keinen Zucker und keine Kalorien enthält, was es zu einer idealen Option für alle macht, die ein erfrischendes Kombucha genießen möchten, ohne sich Gedanken über den Kaloriengehalt machen zu müssen. Darüber hinaus ergibt die Kombination aus Himbeere und Kombucha ein schmackhaftes und ausgewogenes Getränk für alle, die ein einzigartiges und gesundes Geschmackserlebnis suchen.

DESCRIPCIÓN

Was ist Captain's Kombucha Zero Raspberry Bio?

GUTsy Captain Kombucha mit ZERO Zucker wird auf traditionelle Weise aus ausschließlich 100 % natürlichen und biologischen Zutaten hergestellt. Der Hauptunterschied besteht darin, dass Kombucha Zero einen längeren Fermentationsprozess durchläuft, der es ermöglicht, den gesamten Zuckergehalt im Getränk abzubauen und so ein Endergebnis mit NULL Zucker zu erzielen.

Es enthält keinen Zucker, keine Kalorien, ist biologisch, vegan, mit 100 % natürlichen Inhaltsstoffen, glutenfrei, ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne Konzentrate.

Was sind die Inhaltsstoffe von Captain's Kombucha Zero Raspberry Bio?

- Bio-Kombucha (gefiltertes Wasser, Bio-Rohrzucker*, 0,4 % Bio-Grüntee, Bio-Steviablätter, Kombucha-Kulturen)
- Bacillus coagulans
- Natürliches Himbeeraroma 0,32 %
- Konzentrierte Bio-Karotte
- *Der gesamte Zucker wird während der Gärung entfernt

Welchen Nährwert hat Captain's Bio Raspberry Kombucha Zero?

PRO 100ML KOMBUCHA NULL
ENERGETISCHER WERT 0 KJ / 0 Kcal
FETTE 0g



Kombucha Zero Himbeere BIO 1 L

EAN: 5600821261892 **FABRICANTE:** CAPTAIN



DAVON GESÄTTIGT	0g
KOHLLENHYDRATE	0g
DAVON ZUCKER	0g
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.

