

Kombutxa Pineapple Peach BIO 1 L

EAN: 5600787049305 FABRICANTE: CAPTAIN



Una combinació perfecta i deliciosa de pinya i préssec. Biològica, Vegà, Mètode de fermentació tradicional amb SCOBY bacteris i llevats. Ingredients 100% Naturals, baix a Calories, sense Gluten, sense colorants ni conservants, sense concentrats.

DESCRIPCIÓ

Què és la Kombucha de Pinya Préssec Bio de Captain?

GUTsy Captain Kombucha és una deliciosa beguda fermentada lleugerament gaseificada, plena de bacteris vius. Kombucha, coneguda com l'elixir de la immortalitat a l'antiga Xina, és una beguda ancestral. El Kombucha Captain és autèntic en utilitzar un procés de fermentació natural amb SCOBY, una cultura viva de bacteris i llevats. Utilitza te verd i sucre de canya, tots dos ingredients 100% naturals i orgànics. Durant la fermentació, l'SCOBY redueix el contingut de sucre i produeix enzims i antioxidants beneficiosos. En acabar la fermentació, s'hi afegeixen sabors naturals a la barreja.

És un producte biològic, vegà i segueix un mètode de fermentació tradicional utilitzant SCOBY. A més, els seus ingredients són 100% naturals, baixos en calories i no conté gluten, colorants, conservants ni concentrats artificials.

Quins són els ingredients de la Kombucha Pinya préssec Bio de Captain?

- Kombutxa ecològica (aigua filtrada, sucre de canya ecològica, te verd bio 0,4%, fulles de stevia ecològiques, cultius de kombutxa)
- Bacillus coagulans
- Aroma natural de pinya 0,16%
- Aroma natural de préssec 0,002%.

Quin és el valor nutricional de la Kombucha Pinya préssec Bio de Captain?

PER 100ML DE KOMBUTXA

VALOR ENERGÈTIC 74 KJ / 18 Kcal

GREIXOS 0 g

DE LES QUALS SATURADES 0 g



Kombutxa Pineapple Peach BIO 1 L

EAN: 5600787049305 FABRICANTE: CAPTAIN



HIDRATS DE CARBONI	4,4 g
DELS QUALS SUCRES	4,4 g
PROTEÏNES	0 g
SAL	0 g

Què he de tenir en compte sobre la Kombucha?

No agitar. Obrir amb compte. Conservar en un lloc fresc i sec, protegit de la llum solar. Un cop obert, conservar entre 0 i 6 ° C i consumir en els propers 3 dies. Consumir preferentment abans de: Veure el coll d'ampolla.

