

Kombucha Zero Framboesa BIO 400ml

EAN: 5600821261830 FABRICANTE: CAPTAIN



Capitão Kombucha Zero Framboesa oferece um sabor doce e natural com um leve toque de acidez. O destaque dessa bebida é que ela não contém açúcar e não contém calorias, o que a torna uma opção ideal para quem deseja saborear uma kombucha refrescante sem se preocupar com o teor calórico. Além disso, a combinação de framboesa e kombucha cria uma bebida saborosa e equilibrada para quem procura uma experiência de sabor única e saudável.

DESCRIPCIÓN

O que é Captain's Kombucha Zero Raspberry Bio?

GUTsy Captain Kombucha com ZERO açúcar é feito de forma tradicional usando exclusivamente ingredientes 100% naturais e orgânicos. A principal diferença é que o Kombucha Zero passa por um processo de fermentação mais longo, o que permite a quebra de todo o teor de açúcar da bebida, obtendo assim um resultado final com açúcares ZERO.

Contém Zero Açúcares, Zero Calorias, é Bio, Vegan, com ingredientes 100% Naturais, Sem Glúten, sem corantes nem conservantes e sem concentrados.

Quais são os ingredientes do Captain's Kombucha Zero Raspberry Bio?

- Kombucha orgânico (água filtrada, açúcar de cana orgânico*, 0,4% de chá verde orgânico, folhas de estévia orgânica, culturas de kombucha)
- bacilo coagulante
- Aroma natural de framboesa 0,32%
- Cenoura orgânica concentrada
- *Todo o açúcar é removido durante a fermentação

Qual é o valor nutricional do Captain's Bio Framboesa Kombucha Zero?

POR 100ML DE KOMBUCHA ZERO

VALOR ENERGÉTICO 0 KJ / 0 Kcal

GORDURAS 0g
DE QUAL SATURA 0g

Precios válidos salvo cambios en nuestra web. IVA incluido. Doc. Version bf-trf-G-20241121 https://bio-farma.es/comprar_pt/f/captain/kombucha-zero-framboesa-bio-400ml





Kombucha Zero Framboesa **BIO 400ml**

EAN: 5600821261830 **FABRICANTE: CAPTAIN**



HIDRATOS DE CARBONO 0q DOS QUAIS AÇÚCARES 0g PROTEÍNAS 0g SAL 0g

O que devo ter em mente sobre Kombucha?

Não agite. Abra com cuidado. Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz solar. Depois de aberto, conservar entre 0 e 6°C e consumir nos 3 dias seguintes. Consumir preferencialmente antes de: Ver gargalo.

