

## BIO Frambozen Zero Kombucha 400 ml

EAN: 5600821261830    FABRICANTE: CAPTAIN



*Captain Kombucha Zero Raspberry biedt een zoete en natuurlijke smaak met een lichte zuurgraad. Het hoogtepunt van dit drankje is dat het geen suiker bevat en geen calorieën bevat, waardoor het een ideale optie is voor degenen die willen genieten van een verfrissende kombucha zonder zich zorgen te hoeven maken over het hoge caloriegehalte. Bovendien zorgt de combinatie van framboos en kombucha voor een smakelijke en uitgebalanceerde drank voor wie op zoek is naar een unieke en gezonde smaakervaring.*

### DESCRIPCIÓN

#### Wat is Captain's Biologische Raspberry Zero Kombucha?

GUTsy Captain Kombucha met ZERO suiker wordt op traditionele wijze gemaakt met uitsluitend 100% natuurlijke en biologische ingrediënten. Het belangrijkste onderscheid is dat Kombucha Zero een langer fermentatieproces ondergaat, waardoor al het suikergehalte in de drank wordt afgebroken, waardoor een eindresultaat wordt bereikt met ZERO suikers.

Bevat Zero Suikers, Zero Calories, is Bio, Veganistisch, met 100% Natuurlijke ingrediënten, Glutenvrij, zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen en zonder concentraten.

#### Wat zijn de ingrediënten in Captain's Organic Zero Raspberry Kombucha?

- Biologische kombucha (gefilterd water, biologische rietsuiker\*, biologische groene thee 0,4%, biologische steviabladeren, kombuchaculturen)
- Bacillus coagulans
- Natuurlijke frambozensmaak 0,32%
- Geconcentreerde biologische wortel
- \*Alle suiker wordt verwijderd tijdens de gisting

#### Wat is de voedingswaarde van Captain's Organic Raspberry Zero Kombucha?

PER 100ML KOMBUCHA NUL

ENERGETISCHE WAARDE    0 KJ / 0 Kcal

VETTEN    0g

WAARVAN VERZADIGT    0g

KOOLSTOF HYDRATEN    0g



## BIO Frambozen Zero Kombucha 400 ml

EAN: 5600821261830 FABRICANTE: CAPTAIN



---

VAN WELKE SUIKERS	0g
EIWITTEN	0g
ZOUT	0g

### Waar moet ik op letten bij Kombucha?

Niet schudden. Voorzichtig openen. Bewaren op een koele, droge plaats, beschermd tegen zonlicht. Eenmaal geopend, bewaren tussen 0 en 6°C en binnen de volgende 3 dagen consumeren. Bij voorkeur consumeren vóór: Zie knelpunt.

