

Kombucha California Raspberry BIO 1L

EAN: 5600787049138 FABRICANTE: CAPTAIN



GUTsy Captain Kombucha Frambuesa, ganador del premio Mejor Bebida en The Healthy Awards 2020, tiene un sabor exquisito. Esta bebida artesanal combina el exquisito sabor de la frambuesa con sus vitaminas y propiedades antioxidantes.

DESCRIPCIÓN

¿Qué es la Kombucha de Captain California?

GUTsy Captain Kombucha es una deliciosa bebida fermentada ligeramente gaseificada, repleta de bacterias vivas. Kombucha, conocida como el "elixir de la inmortalidad" en la antigua China, es una bebida ancestral. El Kombucha Captain es auténtico al utilizar un proceso de fermentación natural con SCOBY, una cultura viva de bacterias y levaduras. Utiliza té verde y azúcar de caña, ambos ingredientes 100% naturales y orgánicos. Durante la fermentación, el SCOBY reduce el contenido de azúcar y produce enzimas y antioxidantes beneficiosos. Al finalizar la fermentación, se añaden sabores naturales a la mezcla.

Es un producto biológico, vegano y sigue un método de fermentación tradicional utilizando SCOBY. Además, sus ingredientes son 100% naturales, bajo en calorías y no contiene gluten, colorantes, conservantes ni concentrados artificiales.

¿Cuáles son los ingredientes de la Kombucha de Captain California sabor Frambuesa?

- Kombucha ecológica (agua filtrada, azúcar de caña ecológica, té verde bio 0,4%, hojas de stevia ecológicas, cultivos de kombucha),
- "Bacillus coagulans",
- Aroma natural de frambuesa 0,15%
- Extractos bio (zanahoria, manzana, grosella negra).

¿Cuál es el valor nutricional de la Kombucha Captain Frambuesa?

	POR 100ML DE KOMBUCHA
VALOR ENERGÉTICO	74 KJ / 18 Kcal
GRASAS	0 g

Precios válidos salvo cambios en nuestra web. IVA incluido. Doc. Version bf-trf-G-20241121
<https://bio-farma.es/parafarmacia/f/captain/kombucha-california-raspberry-bio-1l>



Kombucha California Raspberry BIO 1L

EAN: 5600787049138 FABRICANTE: CAPTAIN



DE LAS CUALES SATURADAS	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	4,4 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	4,4 g
PROTEÍNAS	0 g
SAL	0 g

¿Qué debo tener en cuenta sobre la Kombucha?

No agitar. Abrir con cuidado. Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar. Una vez abierto, conservar entre 0 y 6°C y consumir en los próximos 3 días. Consumir preferentemente antes de: Ver cuello de botella.

