

Kombucha Pineapple Peach BIO 1 L

EAN: 5600787049305 FABRICANTE: CAPTAIN



Una combinación perfecta y deliciosa de piña y melocotón. Biológica, Vegano, Método de fermentación tradicional con SCOBY bacterias y levaduras. Ingredientes 100% Naturales, bajo en Calorías, sin Gluten, sin colorantes ni conservantes, sin concentrados.

DESCRIPCIÓN

¿Qué es la Kombucha de Piña Melocotón Bio de Captain?

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 Piña melocotón Bio de Captain?

- 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 piña 0,16%
- Aroma natural de melocotón 0,002%.

¿Cuál es el valor nutricional de la Kombucha Piña melocotón Bio de Captain?

POR 100ML DE KOMBUCHA

VALOR ENERGÉTICO 74 KJ / 18 Kcal

GRASAS 0 g



Kombucha Pineapple Peach BIO 1 L

EAN: 5600787049305 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.

