

# Kimchi

## Vegetales fermentadas al estilo coreano

100 % natural - NO pasteurizado  
fermentación natural - sin aditivos

Vegano – sin gluten – sin alérgenos

**INGREDIENTES** Col blanco\*, Zanahorias\*, Manzana verde\*, Pimientos (rojo, verde)\*, Chiles/Jalapeños \* Jengibre\*, Ajo\*, Sal Himalaya  
\* de agricultura ecológica



**Presentación:** Tarro de vidrio, tapón rosca

**Contenido (net):** 280gr, 1500gr (gastro)

**Caducidad:** 9 meses

**Almacenamientos:** Temperatura ambiente

**Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir dentro de 1 mes.**

## Descripción:

"KIMCHI" es la terminología coreana para vegetales fermentados. Es uno de los platos más importantes de la cocina coreana, y abarca sal y vegetales sazonados. El kimchi es reconocido principalmente como un plato picante de col fermentado a nivel mundial, apreciado por sus propiedades saludables (aumento de inmunidad) y nutritivas para la flora intestinal (bacterias probióticas).

Los microorganismos presentes en el kimchi incluyen *Bacillus mycoides*, *B. pseudomycoides*, *B. subtilis*, *Lactobacillus brevis*, *Lb. curvatus*, *Lb. kimchii*, *Lb. parabrevis*, *Lb. pentosus*, *Lb. plantarum*, *Lb. sakei*, *Lb. spicheri*, *Lactococcus carnosus*, *Lc. gelidum*, *Lc. lactis*, *Leuconostoc carnosum*, *Ln. citreum*, *Ln. gasicomitatum*, *Ln. gelidum*, *Ln. holzapfelii*, *Ln. inhalar*, *Ln. kimchii*, *Ln. lactis*, *Ln. mesenteroides*, *Serratia marcescens*, *Weissella cibaria*, *W. confusa*, *W. kandleri*, *W. kimchii*, *W. koreensis* y *W. soli*.

**Color:** coloreado, claro, de las mismas verduras

**Organoléptica:** Tiene un olor característico, su sabor es salado y ligeramente picante.



### **Certificaciones:**

- Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAEE) : ES-ECO-AN (Agricultura UE/noUE)
- Unión Vegetariana Española – Producto Vegano certificado

### **Valores nutricionales típicos:**

Hidratos de carbono: 4%; de los cuales Azúcares < 1%; Grasas: 0,5%; Grasas saturadas < 0,5%, Proteínas: 1,3%; Sal 1,9% - Energía 104 KJ, 25 Kcal  
ValuePH: 3,3 – 3,6

*Los valores nutricionales pueden variar ligeramente según estado de fermentación.*

### **Almacenamiento y consumo:**

Este alimento por sus características y su nivel bajo de PH (<3.5) es iocuo y permite una conservación a largo plazo. Basándose en pruebas de valores nutricionales, y la comprobación de sus propiedades organolépticas y olfatorias, establecemos la caducidad a 6 meses.

Para alargar la conservación del Kimchi, manteniendo su sabor estable a más de 12 meses, conservarse bajo condiciones de refrigeración, por debajo de 15 grados.

Una vez abierto consumir en un plazo de una semana.

**[www.kombucheria.com/fermentos](http://www.kombucheria.com/fermentos)**

**[fermentos@kombucheria.com](mailto:fermentos@kombucheria.com)**



Elaborado y envasado por **Kombucheria** (LIRONA SL, CIF B-11775517)  
en Cádiz, España, RGSS: 21.036249/CA -  
[www.kombucheria.bio](http://www.kombucheria.bio)

Contacto comercial: Manuel Calabrese 620 14 27 16