

Vinagre ecológico de Kombucha

100% natural, no pasteurizado, sin aromas adicionales, de producción artesanal ecológica.

Ligeros y saludables ~ Ideal para ensaladas, salsas, aliños o encurtidos

Sabores:

- Té Blanco
- Frutas
- Rooibos con Pasas



Presentación: Botella de 250ml, Tarro de vidrio, tapón rosca con vertedor

Contenido (net): 250ml

Caducidad: 18 meses

Almacenamientos: Temperatura ambiente. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir dentro de 1 mes.

Ph: entre 2,5 y 3.2

Descripción:

Un vinagre 100% natural, hecho a partir de nuestra Bio Kombucha. Un vinagre ligero y saludable, ideal para ensaladas, salsas, aliños o encurtidos. En botella dórica de vidrio con tapón de rosca y vertedor.

Al no estar esterilizado, es natural que se formen pozos parecidos a los de la sidra, que pueden eliminarse con un colador no metálico

- Depurativo intestinal (gracias al ácido acético)
- Ayuda a combatir el estreñimiento
- Rico en vitamina A
- Alcalinizador del Ph sanguíneo.
- Provoca en el organismo un efecto remineralizante

Información nutricional: Valores nutricionales típicos (por 100 ml)

Valor energético	17 KJ / 4 kcal
Hidratos de carbono	0,6 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g



ANDALUCÍA



Certificaciones:

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

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. Basandose en pruebas de valores nutricionales, y la comprobación de sus propiedades organolepticas y olfatorias, establecemos la caducidad a 18 meses.

Para alargar la conservación del Vinagre, manteniendo su sabor estable a mas de 18 meses, conservarse bajo condiciones de refrigeración, por debajo de 15 grados.

Una vez abierto consumir en un plazo de un mes.

www.kombucheria.com/fermentos
fermentos@kombucheria.com



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

Contacto comercial: Manuel Calabrese 620 14 27 16