

Lombarda

Chucrut de col roja – Red Cabbage

Col roja fermentada al estilo alemán

100 % natural - NO pasteurizado
fermentación natural - sin aditivos

Vegano – sin gluten – sin alérgenos



INGREDIENTES

Col lombarda*, Zanahorias*, Manzana *, Sal Himalaya

* de agricultura ecológica

Presentación: Tarro de vidrio , transparente, 280gr , tapón rosca

Descripción:

"Blaukraut", o col lombarda, es un plato tradicional mediterráneo proveniente de la zona atlántica entre Inglaterra, Francia y el norte de España, donde se consume desde la Edad Media.

Con su textura crujiente y su sabor agrio y salado además de ser delicioso. También es considerado beneficioso para la salud debido a la presencia de probióticos, que son microorganismos buenos para la digestión, formados durante el proceso de fermentación. Sus antioxidantes ayudan a reducir la inflamación en el cuerpo, lo que puede reducir el riesgo de enfermedades cardíacas. Además, la lombarda es rica en potasio, un mineral que ayuda a regular la presión arterial y a mantener un ritmo cardíaco saludable.

El Chucrut es una rica fuente de antioxidantes, vitamina C y hierro, contribuyendo todos ellos a fortalecerlo. Propicia una flora intestinal saludable que estimula la producción de anticuerpos naturales y reduce el riesgo de desarrollar infecciones, siendo muy eficaz frente a las del tracto urinario.

Color: Morado oscuro, intenso

Organoléptica: Tiene un olor suave y amable, su sabor es agridulce y ligeramente anisado.



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: 2,3%; Grasas: 0,5%; Proteínas: 1,3%; Fibra: 3% Sal: 1,5%

Energía 90KJ, 21 Kcal

ValuePH: 3,6 – 3,8

Los valores nutricionales pueden variar ligeramente según estado de fermentación.

Almacenamiento y consumo

Este alimento por sus características y su nivel bajo de PH (<3,8) 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 Chucrut, 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

fermentos@kombucheria.com



Elaborado y envasado por **Kombucheria** (LIRONA SL, CIF B-11775517) en Cádiz, España, RGSS: 29.0002390/CA - www.kombucheria.bio

Contacto comercial: Manuel Calabrese 620 14 27 16