

Chucrut

Col blanca fermentada - Sauerkraut

Col blancachet fermentada al estilo alemán

100 % natural - NO pasteurizado
fermentación natural - sin aditivos

Vegano – sin gluten – sin alérgenos



INGREDIENTES

Col blanca*, Manzana verde*, Enebro*, Sal Himalaya
* de agricultura ecológica

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

Descripción:

"CHUKRUT", o col amargo, es un plato tradicional de la cocina alemana que consiste en col fermentada. Para preparar chucrut, la col se corta en tiras finas y se fermenta en salmuera. Durante el proceso de fermentación, las bacterias lácticas transforman los azúcares presentes en la col en ácido láctico, lo que da como resultado un sabor agrio característico.

Con su textura crujiente y su sabor agrio y salado además de ser delicioso, el chucrut 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.

Estos microorganismos son principalmente bacterias lácticas que pertenecen al género Lactobacillus. Son probióticos, lo que significa que pueden tener beneficios para la salud intestinal al mejorar el equilibrio de la microbiota intestinal. Los probióticos se asocian comúnmente con la mejora de la digestión y la función inmunológica.

Color: blanco dorado, claro

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



Certificaciones:

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

Valores nutricionales típicos :

Hidratos de carbono: 0,6%; Grasas: 0,7%; Proteínas: 1,1%; Sal: 1,5%

Energía 100KJ, 24 Kcal

ValuePH: 3,4 – 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 (<3,8) 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 Chukrut, 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