Carpe Diem Kombucha Zitrone Ingwer 0.33L MW Rauch

Kombucha. Karbonisiertes Teegetränk Zitrone Ingwer, fermentiert, wärmebehandelt.

Produkt	**146205**	Verpackung	**Mehrweg**
Nettofüllmenge	**0.33 l**	Erhältliche Einheiten	**KI 24FL**
		Marke	**Carpe Diem**

Produktbeschreibung

Carpe Diem Kombucha ist ein Erfrischungsgetränk für Menschen, die den Anspruch haben nicht einfach dem Mainstream nachzulaufen. Menschen, die nach einem sozialen Umfeld suchen, welches die selben Werte teilt. Ja, man könnte sagen, Carpe Diem ist das Erfrischungsgetränk für Individualisten. Carpe Diem Kombucha ist vielleicht das Speziellste, was man aus Tee machen kann. Kombucha-Kulturen sorgen für einen ungekannten Facettenreichtum an Aromen und Geschmacksnuancen. Wer einmal probiert, der merkt sofort: Kombucha schmeckt unvergleichlich anders. Uns ist besonders wichtig, dass nichts Künstliches in unser Produkt gelangt. Unser Produkt besteht nur aus erlesenen Teekräutern, Alpen-Quellwasser, Rübenzucker, den Kombucha Kulturen und dem Saft oder Konzentrat von den Geschmacksgebern (wie z.B. Zitronensaft und Ingwersaft). Wir verzichten komplett auf künstliche Süßungsstoffe, Aromen, Farbstoffe.

Inhaltsstoffe

Aufguss aus Kräutertee (Wasser, Kräutermischung), 3% Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Rübenzucker, 0,5% Ingwersaft, Kohlensäure, Apfelsaftkonzentrat, Ingwer Extrakt, Kombucha Kulturen und Lactobazillen.

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan

Verwendungshinweis

Glasflasche steht unter Druck - Kann bei Gewaltanwendung bersten (Splitterflug!). Nicht Stoßen!

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~97 kJ (23 kcal)
Kohlenhydrate	~ 5,8 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 5,8 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	< 0,5 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	< 0,5 Gramm
Salz	< 0,01 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Kombucha. Karbonisiertes Teegetränk Zitrone Ingwer, fermentiert, wärmebehandelt.