



Kombucha Cranberry 0,5 l Carpe Diem Pet EINWEG

Kombucha. Karbonisiertes Teegetränk mit Cranberrysaft, fermentiert, wärmebehandelt, kalorienarm.

Produkt	270665	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	0.5 l	Erhältliche Einheiten	KT 12FL
		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 Süßungstoffe, Aromen, Farbstoffe.

Inhaltsstoffe

Aufguss aus Kräutertee (Wasser und Kräutermischung), 5,1% Cranberrysaft, Rübenzucker, Mehrfruchtsaftkonzentrat (Aronia, Apfel, Holunderbeere, Zitrone, Acerola), Kohlensäure, Kombucha-Kulturen und Lactobazillen.

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan

Aufbewahrungshinweis

Geöffnet gekühlt 3 Tage haltbar.

Verwendungshinweis

Es kann sich eine Trübung am Boden bilden.

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~80 kJ (19 kcal)
Kohlenhydrate	~ 4,6 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 4,5 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 mit Cranberrysaft, fermentiert, wärmebehandelt, kalorienarm.