

SOU | KOMBUCHA

you are a spirit
you have a soul
you live in a body

Menta

BEBIDA ARTESANAL - FEITA À BASE DE CHÁ - FERMENTADA E GASEIFICADA NATURALMENTE
PROBIÓTICA - COM ANTIOXIDANTES NATURAIS - SEM CONSERVANTES - SEM GLUTEN
PODE CONTER TRAÇOS DE ALCOOL - PODE CONTER ALTERAÇÕES NA COR E NA TEXTURA
INGREDIENTES: CULTURA DE KOMBUCHA - CHÁ - ÁGUA - AÇÚCAR ORGÂNICO RESIDUAL

TABELA NUTRICIONAL

Porção de 300ml (1 garrafão)
Quantidade por porção % VD(*)
Valor Energético 55kcal / 176Kj 2%
Gorduras totais 9g 4%
Carboidratos 2g 1%
Sódio 10 mg 0%
Proteínas 0 mg 0%
Gorduras Saturadas 0 mg 0%

KOMBUCHA é um alimento probiótico, microbológico. Ajuda a regenerar a flora intestinal e é excelente para a saúde como um todo.

Do que **KOMBUCHA** é feito? – Kombucha é uma bebida que promove a saúde e é feito a partir da fermentação do chá preto. Kombucha é uma colônia ou uma levedura composta de microorganismos aglomerados em uma massa. Quando é colocada numa vasilha contendo uma mistura do chá e do açúcar, transforma o líquido em uma bebida refrescante levemente borbulhante, doce e azeda com um sabor frutal que fornece diversos nutrientes, excelentes para a saúde. A cultura de **KOMBUCHA** produz outras substâncias valiosas que se formam na bebida: o ácido glucônico, ácido lático, vitaminas, aminoácidos, substâncias antibióticas.

Soul kombucha
cnpj 61.658.282/0001-03 300 ml

design by Fernanda Marchesan

