



Karma kombucha granateple ØKO 500 ml



500 ml

Karma Kombucha produseres i Bretagne, i det nordvestlige Frankrike. Kombucha er en urgammel drikk som er blitt drukket i andre kulturer i tusenvis av år. Allerede da mente de at teen kunne redusere risikoen for kreft og virke betennelsedempende. Karma Kombucha er en 100% økologisk, lett musserende og helt naturlig drikk med lavt innhold av sukker. Karma Kombucha er «raw», noe som betyr at den ikke er varmet opp over 42 grader, men er fermentert ved bruk av bakterier og gjær. I tillegg er den økologisk og fair trade.

Varenummer: 550204 | EPD-nummer: 4883682 | GTIN: 03760192497749



PRODUSENT:
Oluf Lorentzen AS

VAREMERKE:
Karma

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 414 20 711
pehi@oluf.no
www.oluf.no

2 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra Karma**

Ingredienser

Karma Kombucha (fermentert økologisk grønn te (Chun Mee fra Hubei regionen), lyst økologisk rørsukker, bakterie- og gjærkultur) 98%, (økologisk granateplejuice, økologisk ingefærjuice, økologisk hibiscus) 2%.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	45 kJ/ 11 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	2,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Ophavsland	Frankrike
Varegruppe	Tedrikker
Varenummer	550204
EPD-nummer	4883682
GTIN	03760192497749
GTIN2	3760192490627
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2024
Oppdatert dato	26.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	6 grader (C)
Holdbarhet, total	180 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt