



Råstad Kombucha Ingefær

33 cl

Ingefær Kombucha er en fantastisk god leskedrikk året rundt, den er full av ferskpresset ingefær og litt drue juice for å runde av smaken. Ingefær Kombucha er søt/syrlig fermentert leskedrikk, den er basert på utvalgte fine te sorter. Den har et lavt sukkerinnhold. La Råstad Kombucha leske deg alene eller til god mat. Et friskt og alkoholfritt alternativ til annen sukkerholdig drikke eller alkohol. Ingefær Kombucha passer også veldig godt til fiskeretter, men også til kjøtt, og til friske salater eller rett og slett bare til brødskiva.

Varenummer: 1018 | EPD-nummer: 6271761 | GTIN: 07090041830295

INFORMASJONSEIER:

Råstad Foods AS

PRODUSENT:

Råstad Foods AS

VAREMERKE:

Kombucha

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 452 07 094

heidi@raastadfoods.no

www.raastadfoods.no

7 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Kombucha

Ingredienser

Kullosyreholdig vann, te (rørsukker, grønn te, lime aroma, ingefær aroma), sort te, kombucha base, ingefær råsaft, konsentrert druejuice.

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	115 kJ/ 27 kcal
Fett	0,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,01 g
Karbohydrat	6,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,90 g
Protein	0,10 g
Salt	0,02 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1018
EPD-nummer	6271761
GTIN	07090041830295
GTIN2	07090041830295
GTIN3	7090041830301
Opprettet dato	09.03.2026
Oppdatert dato	09.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	121 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	5 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>