



Kombucha Kombuviva Rosé

Le Kombu Viva Rosé est né d'une conversation au sein de la plantation Chá Camelia, où sont cultivées non seulement du thé, mais aussi les roses culinaires utilisées dans le processus d'élaboration. Les arômes et les couleurs magnifiques de la plantation ont inspiré ce kombucha rosé portugais naturel, produit en édition limitée. Une boisson délicate pour célébrer les moments privilégiés. Saveurs délicates de rose avec une pointe de citron ; sans caféine. Le kombucha est une boisson à base de thé fermenté. Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Le thé provient des plantations Chá Camelia au Portugal, un projet de production de thé japonais porté par Dirk Niepoort et son épouse, Nina Gruntkowski.

Producer	Niepoort
Region	Portugal
Volume	100.0 cl.
Cépage	Eau filtrée, sucre de canne bio, thé vert japonais bio, roses portugaises bio et cultures vivantes de Kombucha.
Drinking window	-
Alc.	- %
Vinificatie	-
Rijping	-

18,80 €