

RUBY BEET -ROTES TRAUBENBASIERTES FERMENT



Einzigartiges Ferment auf Traubenbasis, das sich von typischen Kombuchas auf Teebasis unterscheidet – würzig, erdig, komplex, mineralisch.

Ein hochwertiges Ferment ruft oft komplexe Aromen hervor, die über die offensichtlichen Zutaten hinausgehen.

Zutaten: • Traubensaft • RoteBete • Rosmarin • Salbei • Thymian • Lorbeer • Rauchsalz

Fakten

- Alkoholgehalt: < 0,5%
- Histamingehalt < 0,25 mg/Liter
- Vegan
- Ohne Konservierungsstoffe, unfiltriert
-

Nährwerte (je 100 ml): 46,18 kJ / 10,8 kcal; Kohlenhydrate 2,7 g; davon Zucker 2,7 g

Ausbau:

• Cuveétieren der hauseigenen Kräutertees, Traubensäften, Gemüsesäften und Gewürzen • Fermentation des Cuvées mit Kombucha-Kulturen aus mehreren Hefe-/Bakterienstämmen erzeugt Geschmacks-komplexität • Abfüllung in 0,75-l-Flaschen, unfil

Speisebegleiter:

Passt zu mediterranen Antipasti, fokussierten Grillgerichten aber auch zu klassischem Sushi

Trinktemperatur:

8-12°C im Weißweinglas

Lagerhinweise:

Lagerung: kühl & dunkel; vorsichtig öffnen (CO₂)

Zertifizierung:

DE-Öko-022 / Demeter