SOBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN ROUGE



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant

Sans Allergènes

- Produit Vegan
- Sans Sulfite

Bouteille Réemploi

- Jusqu'à **20x** lavable
- Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille

ORIGINE
France

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 6° et 8° Celsius

CONSERVATION
Entre 10° et 12° Celsius

DLUO
3 ans

FORMAT PROPOSÉ
33 cl

PRODUIT PASTEURISÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 mL
ENERGIE	54 kJ /28 kcal
MATIERES GRASSES	0g
dont acides gras saturés	0g
GLUCIDES	5g
dont sucres	5g
PROTEINES	0g
SEL	0g

INGRÉDIENTS

Infusion de raisin Rouge biologique (eau filtrée, raisin rouge biologique); mère de Kombucha biologique (SCOBY).

ACCORDS METS ET SOBAIE



Linguine roquette



Fondant au chocolat

Villa Noria