SOBAIE®

KOMBUCHA *de vigneron*

BAIE DE RAISIN ROSÉ



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 Rosé gris biologique (eau filtrée, raisin rosé gris biologique); mère de Kombucha biologique (SCOBY).

ACCORDS METS ET SOBAIE



Tartare de saumon



Salade d'été

Villa Noria