



Kombucha Kombuviva Rosé

Kombu Viva Rosé est né d'une conversation dans la plantation Chá Camelia où les roses culinaires utilisées dans le processus de brassage sont cultivées aux côtés du thé. Les magnifiques arômes et couleurs de la plantation ont inspiré cette édition limitée de Rosé Kombucha portugais naturel. Une boisson délicate pour célébrer des moments privilégiés. Saveurs délicates de rose avec une touche citrique, sans caféine

Producer	Niepoort
Région	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	-

19,93 €