

5 400706 617994

Purasana nv
Heulestraat 104
B-8560 Gullegem
www.purasana.com



20621

Voedingswaarden / valeurs nutritionnelles / Durchschnittliche Nährwerte / Nutrition information / valores nutricionales / gennemsnittlig Næringsverdi	100 ml
Energie / energie / Energie / Energy / Valor energético / Energ	86 kJ / 21 kcal
Vetten / matières grasses / fett / fat / grasas / fett	0.20 g
waarvan verzadigde / dont acides gras saturés / davon gesättigte / of which saturates / de las cuales saturados / derav mettede fettsyrer	0.12 g
Koolhydraten / glucides / Kohlenhydrate / carbohydrate / carbohidratos / karbohydrater	4.6 g
Waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker / of which sugars / de los cuales azúcares / derav sukker	4.31 g
Eiwitten / protéines / Eiweiß / protein / proteínas / protein	0.11 g
Zout / sel / Salz / salt / sal / salt	0.06 g



purasana®
your natural protection



• kombucha •

fresh sparkling fermented tea



← ginger
flavour

e 330 ml

raw · organic · vegan · unpasteurized · live cultures

NL: Kombucha Ginger is een biologische ongepasteuriseerde, van nature koolzuurhoudende en levende drank uit zorgvuldige gisting, gearomatiseerd met gember. Kombucha wordt gemaakt op basis van: groene thee, rietsuiker en gefilterd water. Deze formule is de traditionele manier om het drankje te produceren. **Ingrediënten:** infusie van groene thee* en gember* (gefilterd water + thee), rietsuiker* (verwerkt tijdens gisting), kombuchaculturen (bacteriën en gisten). **Gebruik:** koel serveren. 10-tal minuten voor gebruik openen. Niet schudden, bij voorkeur koel drinken, bezinsel is normaal. Ten minste houdbaar tot – Lot nr.: zie flesje. Na openen beperkt houdbaar.

*product afkomstig uit biologische landbouw

FR: Le kombucha au gingembre est une boisson biologique non pasteurisée, vivante et naturellement gazeuse, issue d'une fermentation minutieuse. Le kombucha est fabriqué à partir de: thé vert, sucre de canne et eau filtrée. Il s'agit de la formule traditionnelle pour produire cette boisson. **Ingédients:** infusion de thé vert* et gingembre* (eau filtrée + thé), sucre de canne* (ajouté pendant la fermentation), cultures de kombucha (bactéries et levures).

Utilisation: à servir frais. Ouvrir une dizaine de minutes avant utilisation. Ne pas agiter, boire frais de préférence, un dépôt est normal. À consommer de préférence avant le - N° de lot: voir bouteille. Consommer rapidement après ouverture.

*Produit issu de l'agriculture biologique



BG-BIO-02
non-EU Agriculture

ES: La kombucha de jengibre es una bebida orgánica, no pasteurizada, carbonatada de manera natural y con organismos vivos que se produce por una meticulosa fermentación y se le aporta sabor con el jengibre. La kombucha se obtiene utilizando té verde, azúcar de caña y agua filtrada. Esta fórmula es el modo tradicional de elaborar la bebida. **Ingredientes:** infusión de té verde* y jengibre* (agua filtrada + té), azúcar de caña* (procesado durante la fermentación) y cultivos de kombucha (bacterias y levaduras). **Uso:** servir frío. Abrir unos diez minutos antes de su consumo. No agitar. Tomarla mejor fría. Es normal que haya posos. Consumir preferentemente antes de - N.º de lote: consultar el envase. Caducidad limitada después de abrirla. **obtenido a partir de agricultura ecológica.*

NO: Kombucha er en økologisk, ikke-pasteurisert drikke med naturlig kullsyre som produseres ved å gå gjennom en gjæringsprosess og smaksettes med ingefær. Kombucha er består av grønn te, rørsukker og filtrert vann. Dette er den tradisjonelle måten å produsere denne drikken på. **Ingredienser:** infusjon av grønn te* og ingefær* (filtrert vann + te) rørsukker* (behandlet under gjæring) og kombuchakulturer (bakterier og gjær). **Bruk:** server kjølig. Åpnes rundt ti minutter før bruk. Ikke rist. Bør helst drikkes kald. Bunnfall er normalt. Best før – Partinr.: se flaske. Åpnet flaske har begrenset holdbarhet. **fra økologisk dyrking*

D: Kombucha Ingwer ist ein nicht pasteurisiertes, natürlich kohlenensäurehaltiges und lebendiges Bio-Getränk, das durch sorgfältige Gärung und Aromatisierung mit Ingwer hergestellt wird. Kombucha wird aus grünem Tee, Rohrzucker und gefiltertem Wasser hergestellt. Dies ist die traditionelle Rezeptur zur Herstellung des Getränks. **Zutaten:** Aufguss von grünem Tee* und Ingwer* (gefiltertes Wasser + Tee), Rohrzucker* (während der Gärung verarbeitet) und Kombucha-Kulturen (Bakterien und Hefen). **Verwendung:** gekühlt servieren. Etwa zehn Minuten vor Gebrauch öffnen. Nicht schütteln. Am besten kalt trinken. Bodensatz ist normal. Mindesthaltbarkeitsdatum - Chargennummer: siehe Flasche. Begrenzte Haltbarkeit nach dem Öffnen. **aus biologischem Anbau*

EN: Kombucha Ginger is an organic, unpasteurised, naturally carbonated and living drink produced through careful fermentation and flavoured with ginger. Kombucha is made using green tea, cane sugar and filtered water. This formula is the traditional way to produce the drink. **Ingredients:** infusion of green tea* and ginger* (filtered water + tea), cane sugar* (processed during fermentation), and kombucha cultures (bacteria and yeasts). **Use:** serve chilled. Open around ten minutes before use. Do not shake. Preferably drink cold. A sediment is normal. Best before - Batch no: see bottle. Limited shelf-life after opening. **obtained from organic farming*