LEINER

ILBESHEIM PFALZ

LEMON THYME - WEISSES TRAUBENBASIERTES FERMENT



Einzigartiges Ferment auf Traubenbasis, das sich von typischen Kombuchas auf Teebasis unterscheidet - zitrisch, fein salzig, leichtfüßig.Ein hochwertiges Ferment ruft oft komplexe Aromen hervor, die über die offensichtlichen Zutaten hinausgehen.

Zutaten: • Traubensaft • Weiße Bete •Ingwersaft • Zitronenthymian • Lorbeer • Rauchsalz

Fakten

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

Nährwerte (je 100 ml): 58,8 kJ / 14 kcal; Kohlenhydrate 3,5 g; davon Zucker 3,5 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 Muscheln und Krustentieren, Kalbsbries und Gerichten mit cremigen Saucen.
Trinktemperatur:	8-12°C im Weißweinglas