

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 Geschmackskomplexität • 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