

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:

• Cuveéttieren der hauseigenen Kräutertees, Traubensaften, Gemüsesäften und Gewürzen • Fermentation des Cuvées mit Kombucha-Kulturen aus mehreren Hefef/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