



KombuViva Lemongrass

CHF 19.00 | 10 cl = CHF 1.90

Kombuviva est un projet commun de Dirk Niepoort et de sa compagne Nina Gruntkowski. Nina et Dirk dirigent depuis 2012 l'entreprise de thé Cha Camélia, avec laquelle ils ont d'abord importé du thé du Japon, puis sont allés jusqu'à cultiver du thé au Portugal, ce qui est une rareté absolue. En collaboration avec le producteur de kombucha 'Homelab', ils ont créé Kombuviva. Cette kombucha établit de nouvelles normes de qualité et est parfaite comme alternative sans alcool au vin mousseux.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Sans alcool
Pays	Portugal
Format	100 cl
Alcool	.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Numéro d'article	320412
Accord mets et vins	Fromage, Apéritif, Volaille, Plats végétariens



Vinification

La production de kombucha est similaire à la production de vin mousseux. Le thé vert sencha sucré est fermenté avec de la levure et des cultures bactériennes appelées 'scoby'. Ensuite, une deuxième fermentation a lieu dans la bouteille, au cours de laquelle le sucre est entièrement métabolisé. De cette façon, la Kombuviva est complètement sèche et sans alcool.

