



Gärglas für Kombucha Mortier Pilon - 5 l

Kombucha ist ein spritziger, würziger Tee, der sowohl lecker als auch gut für Ihre Gesundheit ist. Er wird durch die Gärung von süßem Tee mittels einer Kombucha-Kultur hergestellt, die den Zucker im Tee „verdaut“ und so die Fülle an Vitaminen, Antioxidantien und Probiotika erzeugt, die ihn zu dem lebendigen Nährstoffcocktail machen, der er ist.

Dies ist das erste Gärglas, das eigens zum Brauen von Kombucha entwickelt wurde. Es wird komplett mit eigenem Filter und Zapfventil geliefert und ermöglicht Ihnen das Brauen und Lagern Ihres eigenen Kombucha zu Hause. Das mehrfach überschreibbare Etikett an der Glasoberseite erleichtert die Kennzeichnung der Gläser, und die Broschüre bietet zahlreiche leckere Rezepte. Schauen Sie sich hier inspirierende Ideen an: <https://www.mortierpilon.com/blog/>

Das Innere aller Mortier Pilon Gärgläser und -behälter besteht zu 100 % aus Glas. Die weißen Teile außen an den Gläsern und Behältern bestehen aus nichtreaktivem, PBA-freiem Kunststoff und kommen nicht mit den Lebensmitteln in Berührung.

Inhalt:

- Kombucha Braubecher 5 Liter
- Kombucha-Filter
- Rezeptbroschüre
- Wachsstift

Was ist Kombucha?

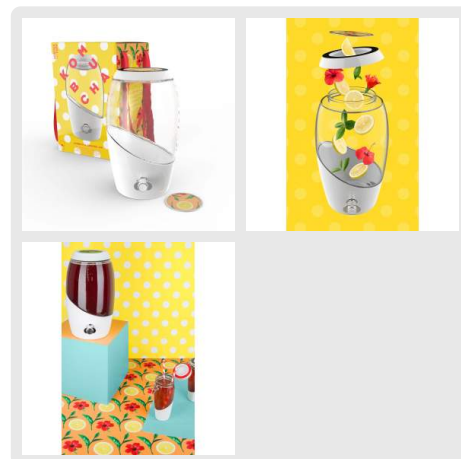
Kombucha ist ein gegärter süßer Tee, der reich an gesunden Probiotika, organischen Säuren, B-Vitaminen und Enzymen ist. Kombucha wird durch das Brauen von gesüßtem Tee mit einer SCOBY-Kultur („Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast“ – eine symbiotische Kultur aus Bakterien und Hefe) hergestellt, die den Zucker in gesunde Enzyme und Probiotika umwandelt. Auch die Herstellung von Kombucha-Brause – die Form von Kombucha, die normalerweise in Reformhäusern zu finden ist – wird mittels dem besonderen Verfahren der zweiten Gärung zum Kinderspiel.

Was sind die Vorteile des Genusses von Kombucha?

Viele Menschen fühlen sich gesünder, wenn sie Kombucha in ihren Tagesablauf mit aufnehmen. Dieser köstliche Tee steckt voll gesunder Probiotika, die das Verdauungssystem unterstützen, indem sie für gute Bakterien im Darm und eine bessere Darmflora sorgen. Kombucha ist außerdem reich an wichtigen B-Vitaminen, Antioxidantien und Folsäure.

Wozu brauche ich ein Paket für hausgemachten Kombucha-Tee?

Viele Leute stellen sich das Brauen von Kombucha eher schwierig vor. Der Braubecher von Mortier Pilon überzeugt jedoch schnell vom Gegenteil. Dieser



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	2.578 kg
Länge	35.2 cm
Höhe	23.2 cm
Breite	23.2 cm
EAN-Code	831835002194

BROUWLAND



Art. 124.300.5

<https://www.brouwland.com/de/qr/124.300.5>

Gärglas für Kombucha Mortier Pilon - 5 l

Glasbecher wurde eigens entworfen, um beste Ergebnisse zu erzielen, und wird mit ausführlichen Anleitungen geliefert, damit Ihr Kombucha garantiert gelingt.

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com