



## Pot de fermentation pour le kombucha Mortier Pilon - 5 l

Art. 124.300.5

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

Le kombucha est un thé pétillant et acidulé à la fois succulent et bon pour la santé. Cette boisson est constituée de thé sucré qui a fermenté à l'aide d'une culture de kombucha. Cette culture va « digérer » le sucre présent dans le thé et ainsi produire la teneur en vitamines, en antioxydants et en probiotiques qui fait du kombucha une boisson vivante et riche en nutriments.

Nous parlons du tout premier pot de fermentation à avoir été conçu spécialement pour le kombucha. Vous le recevez complet avec un filtre et un robinet pour pouvoir préparer et conserver votre propre kombucha à la maison. L'étiquette effaçable vous permet d'identifier facilement chaque préparation et le livret vous offre une foule de délicieuses recettes. Pour un avant-goût et de l'inspiration, visitez : <https://www.mortierpilon.com/blog/>

L'intérieur de tous les pots et bocaux Mortier Pilon est 100 % en verre. Les éléments blancs situés à l'extérieur des pots et des bocaux sont fabriqués à partir de plastique sans bisphénol A non réactif et n'entrent pas en contact avec la nourriture.

Contenu :

- pot de fermentation pour kombucha 5 l
- filtre pour kombucha
- livret de recettes
- crayon gras

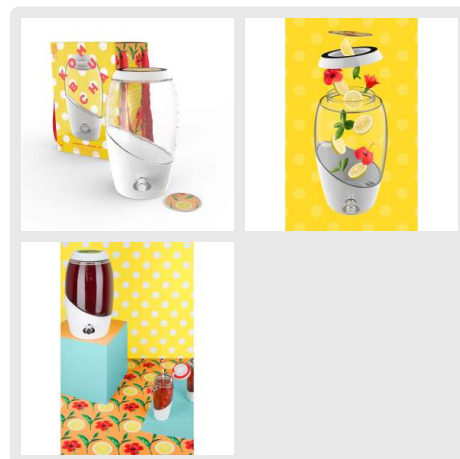
### Qu'est-ce que le kombucha ?

Le kombucha est un thé sucré fermenté riche en bons probiotiques, en acides organiques, en vitamines B et en enzymes. Le kombucha est obtenu à partir d'une culture symbiotique de bactéries et de levures dans du thé sucré. Le sucre est alors transformé en enzymes et en probiotiques bénéfiques pour la santé. Vous pouvez également préparer facilement du kombucha pétillant grâce à un procédé particulier : la seconde fermentation. Vous obtiendrez alors le type de kombucha que vous trouvez habituellement dans les magasins d'alimentation biologique.

### Quelles sont les vertus du kombucha ?

Baucoup de personnes se sentent en meilleure santé lorsqu'elles introduisent cette boisson dans leur quotidien. Ce thé exquis contient une multitude de bons probiotiques qui favorisent la digestion en formant des colonies de bonnes bactéries dans les intestins. En outre, le kombucha renferme autant de substances essentielles que sont les vitamines B, les antioxydants et l'acide folique.

### Pourquoi opter pour un paquet permettant de réaliser soi-même son kombucha ?



### Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	2.578 kg
Longueur	35.2 cm
Hauteur	23.2 cm
Largeur	23.2 cm
Code EAN	831835002194

**BROUWLAND**



## **Pot de fermentation pour le kombucha Mortier Pilon - 5 l**

**Art. 124.300.5**

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

Réaliser son propre kombucha pour la première fois peut être quelque peu effrayant, mais grâce au pot à kombucha Mortier Pilon, cela devient un jeu d'enfant. Ce pot en verre a été élaboré avec soin dans le but d'offrir les meilleurs résultats et est fourni avec des instructions détaillées qui vont aideront à réussir votre kombucha à coup sûr.

---

Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08  
Contact [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)