



Art. 124.300.5

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

## Fermentatiepot voor kombucha Mortier Pilon - 5 l

Komboecha is een bruisende, pittige thee die zowel lekker als gezond is. Hij wordt gemaakt door gezoete thee te fermenteren met behulp van een komboechacultuur, die de suiker in de thee 'verteert' en zo een overvloed aan vitaminen, antioxidanten en probiotica produceert die ervoor zorgen dat komboecha een levende drank boordevol voedingsstoffen is.

Dit is de eerste fermentatiepot ooit die speciaal is ontworpen om komboecha te brouwen. Hij wordt compleet geleverd met een eigen filter en tapkraan zodat je thuis je eigen komboecha kunt brouwen en bewaren. Het herschrijfbaar etiket op de bovenkant van de pot maakt het makkelijk om elke portie te identificeren en het boekje bevat een waaier aan heerlijke recepten. Een voorproefje? Voor wat inspiratie, neem hier een kijkje: <https://www.mortierpilon.com/blog/>

De binnenkant van alle Mortier Pilon-potten is volledig gemaakt van glas. De witte onderdelen aan de buitenkant van de potten zijn gemaakt van niet-reactieve, BPA-vrije kunststof en komen niet in contact met het voedsel.

Inhoud:

- komboechabrouwpot 5 liter
- komboechafilter
- receptenboekje
- waskrijtje

### Wat is komboecha?

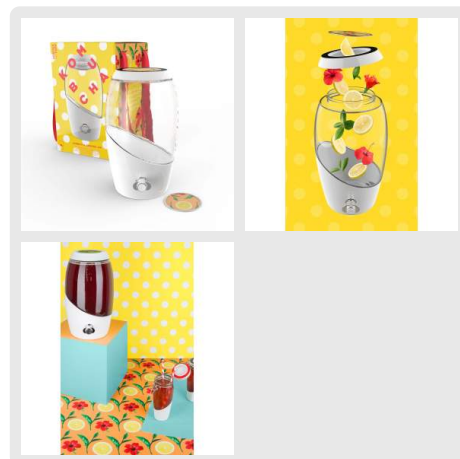
Komboecha is een gefermenteerde zoete thee die rijk is aan heilzame probiotica, organische zuren, vitamine B en enzymen. Komboecha wordt gemaakt door gezoete thee te trekken met een SCOBY-cultuur (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast of symbiotische cultuur van bacteriën en gist), die de suiker omzet in gezonde enzymen en probiotica. Het is ook makkelijk om bruisende komboecha te maken met een speciaal proces dat tweede fermentatie wordt genoemd. Dit is het soort komboecha dat je meestal in natuurvoedingswinkels vindt.

### Wat zijn de voordelen van het drinken van komboecha?

Veel mensen voelen zich gezonder wanneer komboecha deel uitmaakt van hun routine. Deze heerlijke thee zit vol heilzame probiotica, die een gezonde spijsvertering ondersteunen door kolonies van goede bacteriën en flora in de darmen te ontwikkelen. Komboecha is ook rijk aan essentiële vitamine B, antioxidanten en foliumzuur.

### Waarom zou je een doe-het-zelfset voor huisgemaakte komboechathee kiezen?

Voor de eerste keer komboecha brouwen kan intimiderend zijn, maar met de komboechapot van Mortier Pilon is het eenvoudig. Deze glazen pot is met zorg ontworpen voor de beste resultaten en wordt geleverd met gedetailleerde



### Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	2.578 kg
Lengte	35.2 cm
Hoogte	23.2 cm
Breedte	23.2 cm
EAN code	831835002194

**BROUWLAND**



**Art. 124.300.5**

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

## **Fermentatiepot voor kombucha Mortier Pilon - 5 l**

instructies om ervoor te zorgen dat je kombucha een succes wordt.

---

Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

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