

FICHA TÉCNICA

OH K! Kombucha - PEACHY BIO 330 mL



WILD BOOST.
NIF: 514937505
Estrada da Luz, nº118, 1º Fte
1600-162 LISBOA
PORTUGAL
Telefone: 939 723 939
E-mail: encomendas@ohk.pt
Site: <https://alojadakombucha.com/>



5 600279 137770

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME	Kombucha Artesanal OH K! PEACHY - Pêssego - BIO 330 mL
DESCRIÇÃO	Bebida Milenar, fermentada e naturalmente gaseificada. Tem sabor adocicado, é ligeiramente ácida e muito refrescante. Bebida viva, com probióticos, vegan, não pasteurizada, não processada e sem glúten. Contém depósito e mini scoby.
INGREDIENTES	Água filtrada; culturas vivas de kombucha biológicas; Maçã*, Rosa Mosqueta*, Hibisco branco*, Maçã*, Folhas de Amora doce*, Raiz de Chicória torrada*, Aroma Natural de Pêssego, Pedaços de Pêssego*, Flor de Calêndula*, chás verdes em folha (Tea Chung Hao* e Gorreana*) e Jasmim*, Folha de Stevia*; Açúcar de cana* transformado durante o processo de fermentação; * Proveniente de agricultura biológica controlada.
TABELA NUTRICIONAL	Valores nutricionais médios por 100 ml: Valor energético 8 kJ (2 kCal); lípidos: 0,1g; hidratos de carbono: 0,6g dos quais açúcares: 0,5g; proteína: 0,6g; fibra: 0,1g; sal: 0,03g;
TEOR ALCOOLICO	Inferior a 0,05% de álcool por volume
CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE:	24 meses após data de produção (ver na embalagem)

ESPECIFICAÇÕES DAS EMBLAGENS

UNIDADE	5600279137770
EAN - 13	330
PESO LIQUIDO em gr.	525
PESO BRUTO em gr.	330 mL
CAPACIDADE	60x210
MEDIDAS (AxL) em mm	
CAIXA TRANSPORTE	
IFT - 14	15600279137579
Nº UNIDADES P/ CAIXA	12
PESO BRUTO em kg	6,515
MEDIDAS (AxLxC) em mm	241x182x241
PALETE	
Nº CAIXAS P/CAMADA	18
Nº CAMADAS P/PALETE	4
MEDIDAS (AxLxC) em cm	103x80x120

RECOMENDAÇÕES

ALERGÉNIOS	Ausente (Regulamento (UE) n.º 1169/2011)
ACONDICIONAMENTO	Armazenar ao abrigo da luz solar, num local seco e entre as temperaturas de 4°C a 25°C
CONDIÇÕES DE CONSUMO	Pode ser bebida de forma simples, mas deve beber-se bem fresca, por forma a potenciar a multiplicidade dos sabores. Poderá, ainda, ser adicionada a smoothies, sumos de fruta naturais (logo pela manhã), ou até a cocktails, obtendo um resultado surpreendente.

Última actualização: 18/06/2025

