

# FICHA TÉCNICA

## OH K! Kombucha - PEACHY BIO 330 mL



WILD BOOST, LDA.  
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 gasificada. Tem sabor adocicado, é ligeiramente ácida e muito refrescante. Bebida viva, com probióticos, vegan, não pasteurizada, não processada e sem glúten. Contem 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, Pedacos 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	
EAN - 13	5600279137770
PESO LIQUIDO em gr.	330
PESO BRUTO em gr.	525
CAPACIDADE	330 mL
MEDIDAS (AxL) em mm	60x210
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

