(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224

(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224

(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224

(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224

(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224

(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224

(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224

(D) **SO MACHT MAN KOMBUCHA**

- 1 Kombucha-Starter 100 ml
- 50 g Zucker
- 900 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee (oder 2 Teelöffel loser Blätter)

Bereiten Sie 200 ml Tee vor und rühren Sie den Zucker ein. Abkühlen lassen und in ein großes Glasgefäß gießen und die verbleibenden 700 ml Wasser dazugießen. Geben Sie den Kombucha-Starter hinzu und verschließen Sie mit einem Deckel (Luftzufuhr muss gegeben sein). Lassen Sie es für 7-14 Tage fermentieren. An der Oberfläche wird sich SCOBY bilden. Wenn Ihnen der Kombucha schmeckt, bewahren Sie den SCOBY und 100 ml Kombucha um eine weitere Charge herzustellen. Kombucha kann sofort konsumiert werden, in Flaschen im Kühlschrank gelagert oder zur sekundären Fermentierung verwendet werden.

!
- Ungeöffnet an dunklem, kühlen Ort für 12 Monate lagerbar.
- Nach Öffnung sofort verwenden.
- Alle fermentierten Lebensmittel können Spuren von Alkohol und Histamin enthalten. Wenn Sie Kombucha für Kinder, stillende Mütter und Schwangere vorbereiten suchen Sie bitte medizinischen Rat vor Genuss.

Zutaten: Wasser*, Schwarzer Tee*, Zucker*, Starterkultur*. *aus organischer Produktion

3 830063 020380

HERGESTELLT VON: **Borgla d.o.o.,** Valvasorjeva ul. 40, 2000 Maribor, Slovenia, EU, info@borgla.com, www.kefirko.com

LOT / Verwendbar bis: *Gekennzeichnet am Boden der Verpackung.* SKU#: KST-100-LIQ-0224