

Beneficios de la kombucha

* Usando el método tradicional

- VITAMINAS B -

- (B1) tiamina
- (B2) riboflavina
- (B3) niacina
- (B6) piridoxina
- (B9) folate
- (B12) cobalamina



FIZZY

FERMENTADA

BACTERIAS BENEFICIOSAS A LA SALUD INTESTINAL



ÁCIDOS ORGÁNICOS

ácido acético
ácido glucónico +

- VITAMINA C -

y otros antioxidantes

HECHA EN PATAGONIA

SLUG
CRAFT



¿PORQUE LATAS?

- 1) aluminio ∞ reciclable
- 2) Portátil - ¡fácil de llevar y traer!
- 3) Se enfría rápido
- 4) Menos peso en el transporte = muelle CO₂ más chica

< lata love >



@_slug_crb_