

NEU
mit 10%
Biosauerkirschen
immer im Kühler
Toujours dans le frigo



perfekt
säuerlich & süß
fruchtig & schäumend
parfaitement
acidulé & doux
fruité & mousseux



Kombucha live

Nicht pasteurisiert
Non pasteurisée

Sauerkirschen
Kühl lagern (< 8°C) im Kühlschrank
Amarena
< 8°C dans le frigo / < 8°C in frigo

Bio-Kombucha mit lebenden Kulturen.
Kombucha bio avec cultures vivantes.



"I love Chi!"
Andrea Marcato, 5 time winner of
the Sri Chinmoy Self-Transcendence
3100 Mile Race in New York



soyana
The Secrets of Perfection-Flames



Die liebevoll gepflegte Fermentation bringt das lebendige Chi ohne Erhitzung in die Flasche. Chi durch Gärung in (wie beim Champagner) Kohlensäure und Organismus aktiv. Das Chi lebt. Das Chi ist eine amoureuse Mischung. La fermentation sort le Chi (comme le vin) duit dans un naturel actif. L'expérience le prouve.