

Bio Kimchi Original

Das completeorganics Bio Kimchi Original steht für echte, unverfälschte Fermentationskunst. Nach koreanischem Vorbild frisch und handwerklich fermentiert, entwickelt dieses Kimchi seinen charakteristisch würzigen, leicht pikanten Geschmack – lebendig, aromatisch und voller natürlicher Fermentationskraft. Knackiges Bio-Gemüse, ausgewählte Gewürze und eine schonende Fermentation sorgen für ein harmonisches Zusammenspiel aus Säure, Schärfe und Umami. Ideal als Beilage, als Topping für Bowls, in Suppen oder einfach pur als probiotischer Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Zertifizierung	BIO
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Chinakohl* (87%), Rettich*, Paprikaflocken*, Meersalz, Ingwer* (frisch), Knoblauch*, Lauch*, Chili*, Paprikapulver*, Rote Beete Pulver*, Meerrettich*. * aus kontrolliert biologischem Anbau.

Inverkehrbringer

Heiderbeck GmbH
Rohlshover Str. 45 51105 Köln Deutschland