

Bio Kimchi Daikon

Das completeorganics Bio Kimchi Daikon bringt die traditionelle koreanische Fermentationskunst in eine moderne, europäische Variante. Knackiger Daikon-Rettich wird mit aromatischen Gewürzen, Chili und Ingwer verfeinert und anschließend natürlich fermentiert – ganz ohne Erhitzung oder Zusätze. So entsteht ein lebendiges, probiotisches Lebensmittel mit fein-säuerlicher Schärfe und vollem Umami-Geschmack. Hergestellt in handwerklicher Fermentation und aus 100 % kontrolliert biologischen Zutaten, ist dieses Kimchi ideal als Beilage, Bowl-Topping oder Snack direkt aus dem Glas. Für alle, die auf natürliche Weise Genuss und Wohlbefinden verbinden möchten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Zertifizierung	BIO
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Rettich* (84%), Karotten*, Meersalz, Ingwer* (frisch), Paprikaflocken*, Chili*. * aus kontrolliert biologischem Anbau.

Inverkehrbringer

Heiderbeck GmbH
Rohlshover Str. 45 51105 Köln Deutschland