



TOINNE (BIERBEEK)

Toinne, Mandarin Kombucha

Toinne

Toinne richt zich op het maken van eigentijdse, alcoholvrije dranken waarin smaak, frisheid en natuurlijke ingrediënten centraal staan. Kombucha vormt daarbij de basis: een gefermenteerde theedrank die zijn karakter dankt aan de wisselwerking tussen thee, een cultuur van gisten en bacteriën en een zorgvuldig gecontroleerd fermentatieproces. Dat zorgt voor een levendige drank met een verfijnde zuurtegraad en een subtiele sprankeling. Met zijn fruitige varianten biedt Toinne een verfrissend alternatief voor klassieke frisdranken en alcoholische aperitieven, met aandacht voor een evenwichtige smaakbeleving.

Mandarin Kombucha

Toinne Mandarin Kombucha is een verfijnde, biologische en alcoholvrije kombucha uit Leuven, ontwikkeld als gastronomisch alternatief voor wijn en klassieke aperitieven. De drank wordt gemaakt met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en gefilterd regenwater, waarbij een langzame, natuurlijke fermentatie zorgt voor diepgang en een uitgesproken smaakprofiel. Mandarijn vormt de centrale smaakmaker en brengt frisse aroma's van citrusfruit, mandarijnenschil en een subtiele fruitigheid naar voren. In de mond is de kombucha levendig en precies, met een uitgesproken maar aangename zuurtegraad, een delicate sprankeling en een droge, verfrissende afdronk. De combinatie van fruitige nuances en de complexiteit van fermentatie maakt hem bijzonder geschikt als begeleider van gerechten. Serveer goed gekoeld in een wijnglas, bijvoorbeeld bij oesters, ceviche, schaal- en schelpdieren, verfijnde visgerechten of lichte Aziatische bereidingen.



Référence

2610151759

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Sans alcool
Producteur	Toinne (Bierbeek)
Pays	Belgique
Région	Flandre
Contenu (L)	0,750
Mets	Apéritif, Cocktails, Rauwe vis