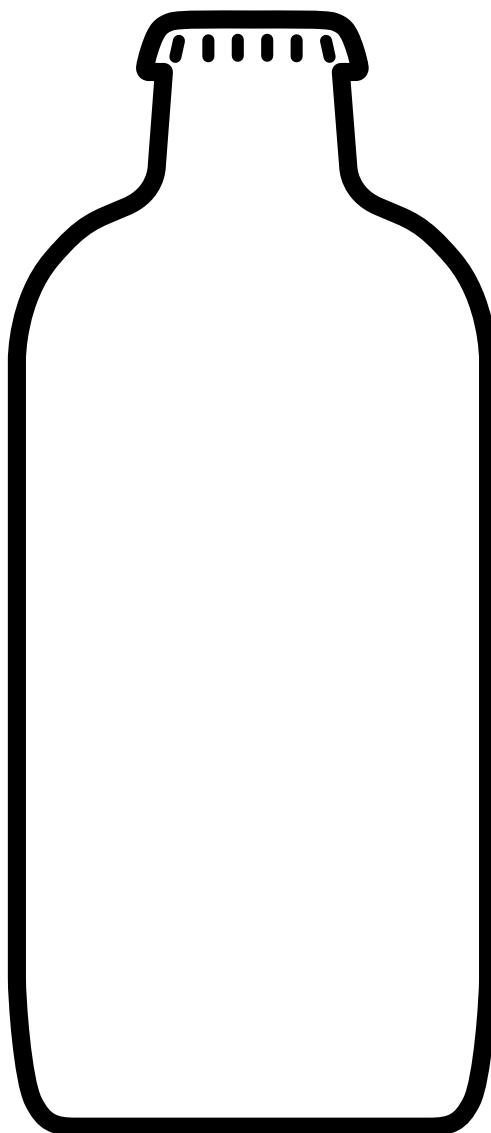
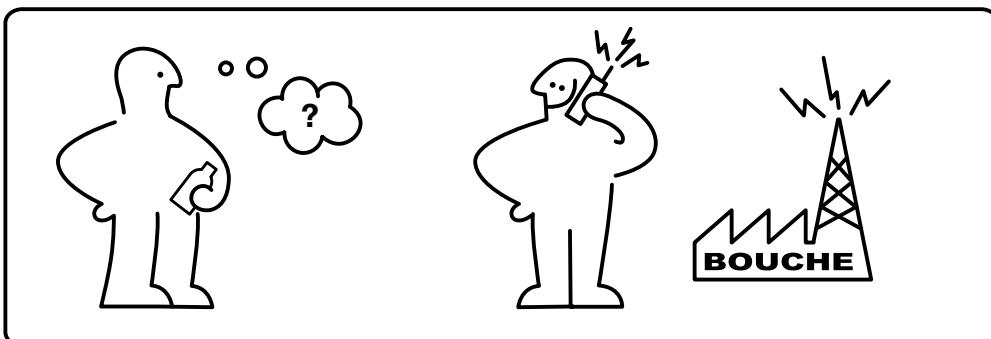
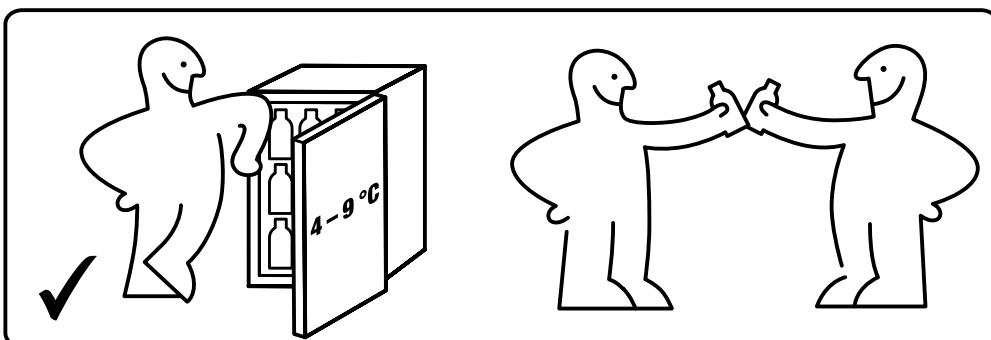
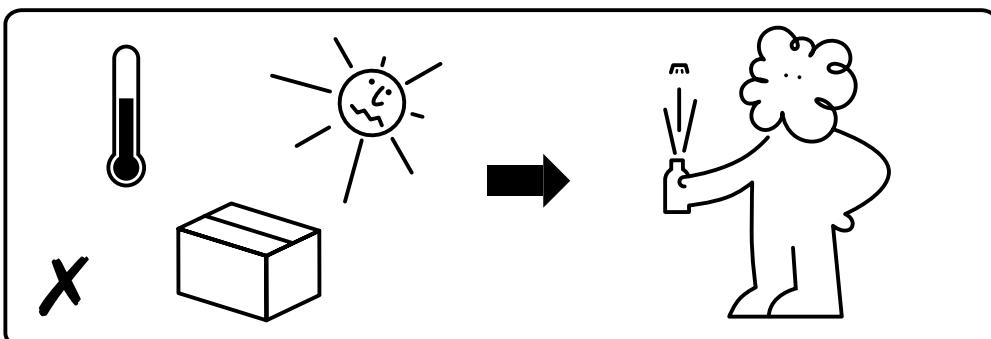
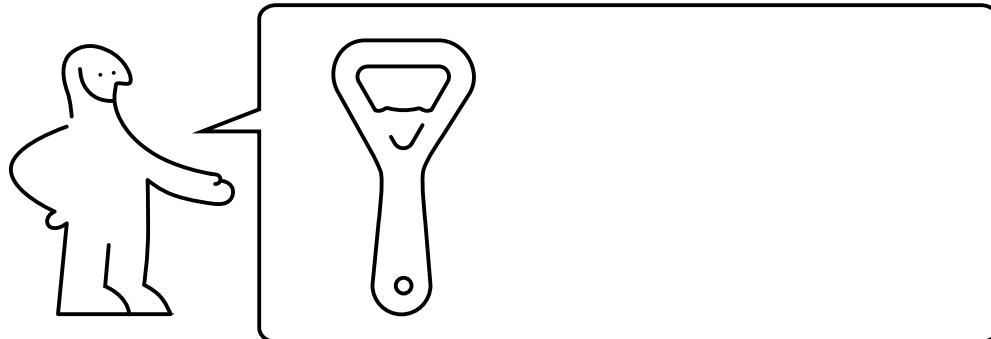


COOLING MANUAL



BOUCHE



HOW TO HANDLE UNPASTEURIZED KOMBUCHA

DE Nach erhält der Kunde den Kombucha bei 4–9°C lagern. Höhere Umgebungstemperaturen beschleunigen die Kohlensäurebildung. Eine unsachgemäße Lagerung erhöht den Flaschendruck und führt zu einer starken Schaumbildung beim Öffnen. Bitte die oben genannten Lagerungsrichtlinien beachten, um Unfälle und Verschwendungen zu verhindern.

DK Opbevar kombuchaen mellem 4–9°C grader ved modtagelse. Bemærk, at højere temperaturer vil fremskynde kulsyretilsætningen. Forkert opbevaring vil øge trykket i flasken og resultere i kraftig skumdannelse ved åbning. Følg derfor ovenstående retningslinjer for at undgå uehd og spild.

EN Store the Kombucha at 4–9°C upon receipt. Note that higher temperatures will accelerate carbonation. Improper storage will increase bottle pressure and result in strong foaming upon opening. Therefore, please follow the above-mentioned storage guideline to avoid accidents and waste.

ES Tras recibir el producto, almacene el Kombucha entre 4–9 °C. Temperaturas más altas aceleran la carbonatación. Un almacenamiento inadecuado aumenta la presión en las botellas y provoca mucha espuma al abrir. Por favor, siga las pautas de almacenamiento mencionadas anteriormente para evitar accidentes y desperdicios.

FR Dès réception, conserver le kombucha entre 4–9°C. Noter que des températures plus élevées accélèrent la carbonatation. Un stockage inadéquat fera augmenter la pression de la bouteille et entraînera une forte effervescence à l'ouverture. Par conséquent, il est important de suivre les instructions de stockage mentionnées ci-dessus afin d'éviter tout accident et gaspillage.

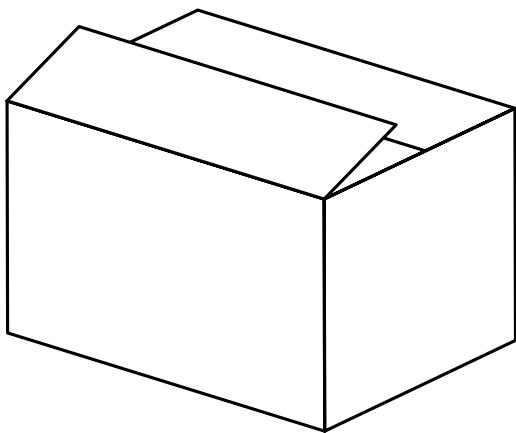
IT Conservare la Kombucha a una temperatura compresa tra 4–9°C al momento del ricezione. Tenere presente che temperature elevate aumentano la carbonatazione del prodotto. Una conservazione non corretta aumenta la pressione della bottiglia e causa una maggiore schiuma all'apertura. Pertanto, per evitare incidenti e sprechi, si consiglia di attenersi alle linee guida per la conservazione sopra indicate.

NL Na ontvangst is het noodzakelijk de Kombucha bij 4–9°C te bewaren. Let op: hogere temperaturen versnellen de vorming van koolzuur. Door het product niet gekoeld te bewaren zal de druk in de fles oplopen en resulteren in sterke schuimvorming bij het openen. Volg daarom alstublieft de bovenstaande richtlijn, om ongelukken en verspilling te voorkomen.

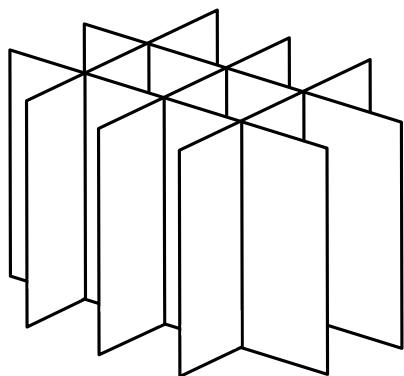
PL Po otrzymaniu Kombuchę należy przechowywać w temperaturze od 4–9°C. Należy pamiętać, że wyższe temperatury przyspieszają nasycanie dwutlenkiem węgla. Niewłaściwe przechowywanie zwiększy ciśnienie w butelce i spowoduje silne pienienie po otwarciu. W związku z tym należy przestrzegać powyższych wskazówek dotyczących przechowywania, aby uniknąć wypadków i strat.

PT Após receber a Kombucha, armazenar entre 4–9°C. Temperaturas mais altas podem acelerar o processo de fermentação. O armazenamento incorreto aumentará a pressão dentro da garrafa, provocado a libertação de gás ao abrir. Por favor, seguir estas indicações para evitar acidentes e desperdícios.

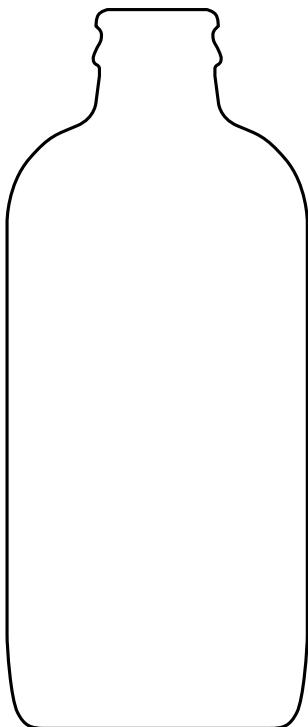
- sales@drinkbouche.com
- www.drinkbouche.com
- @boooooouche
- +49 (0) 30 93 66 59 52



× 1



× 1



× 12



× 12

0.33l e

Unpasteurized, fermented tea.
Requires refrigeration at 4–9 °C.

× 12