



Vilt - Ginger / Lemongrass / Sweet Peper

Vilt Fermentary is een ambachtelijke brouwerij gevestigd in Antwerpen, België die gespecialiseerd is in het produceren van gefermenteerde dranken, zoals kombucha en waterkefir. Ze gebruiken alleen biologische ingrediënten en natuurlijke fermentatieprocessen om gezonde en smaakvolle dranken te creëren. Hun producten zijn lokaal geproduceerd en duurzaam verpakt, en ze streven ernaar om een positieve impact te hebben op zowel de gezondheid van de consument als op het milieu.

Producent	Vilt Fermentary
Regio	alcohol-free
Volume	- cl.
Druivenras	Water / Kefir / Gember / Citroengras / Paprika
Drinking window	-
Alc.	- %
Vinificatie	-
Rijping	-

17,00 €