Nutrition Facts

Serving Size 1/2 tsp (1.4 g)
Servings Per Container about 182

Amount Per Serving	
Calories 5	Calories from Fat 0
	%Daily Value*
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 1g	<1%
Dietary Fiber 1g	4%
Sugars 0g	
Protein 0g	
Vitamin A 0% • Vitamin C 0%	
Calcium 0% • Iron 0%	

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

RISE Kombucha

Discover RISE kombucha, brewed in Montreal since 2008. It's ridiculously delicious. Découvrez RISE kombucha, brassé à Montréal depuis 2008. C'est incroyablement délicieux.

4795, boulevard Couture, Montreal, QC, Canada H1R 3H7
514-664-4589
www.risekombucha.com
23K people like this on facebook - Visit Facebook Page
OPERATING AS USUAL

At RISE, our mission is to brew a unique, quality kombucha that sparkles and literally comes to life in your mouth. RISE is made with filtered water and the freshest ingredients so it’s not just your average beverage. Our kombucha has a slightly sweet and tangy flavour which is created by the synergic action of yeast and beneficial bacteria. This is what transforms the sweet tea into a tonic drink. One with a personality of its own. We want to encourage people to live a healthy and balanced life – and we believe that begins by looking after your body and your digestion. RISE is brewed both with love and eco-responsible practices because we don’t just say what we believe. We live it. ---------- RISE Kombucha est une entreprise engagée qui offre des breuvages de thé vivant pétillant de première qualité, brassés avec amour à Montréal. C’est avec une grande fierté que nous encourageons le commerce biologique et local, et que nous optons pour des pratiques éco-responsables qui minimisent notre empreinte écologique par amour pour notre planète. Nous fabriquons notre kombucha avec de l’eau filtrée, avec les ingrédients les meilleurs et les plus frais, et selon des standards de production de haute qualité. Voilà aussi ce qui lui confère son goût unique et délicieux. RISE Kombucha est un breuvage savoureux un peu sucré et acidulé créé par l'action synergique de levures et de bactéries bénéfiques qui transforment du thé en une boisson tonique.

Parking :

Food & Beverage

Sign In