



OCTOVNIA
NATURALNIE

<https://www.octovnia.pl>
698153696
sklep@octovnia.pl



OCTOVNIA

ŻYWY OCET
Z KWIATAMI
CZARNEGO BZU



Żywy ocet cydrowy z kwiatami czarnego bzu

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Z 100% soku jabłkowego tłoczonego z owoców z sadów w Dolinie Dunajca, produkujemy własny ocet cydrowy. W tym czystym, żywym occie są macerowane kwiaty czarnego bzu, zbierane z lokalnych łąk, z czystych terenów, daleko od szosy. Powstaje intensywnie pachnący ocet o delikatnie słomkowej barwie.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Świeżo owocowo-kwiatowy z nutą cytrynową

W kuchni

Z wiosenną jagnięciną, do dań z serem Gruyère lub

Mozzarella. Dodaj do ubijanych białek aby poprawić smak i strukturę bezy. Dobrze komponuje się z cytryną, limonką, truskawką, agrestem, jagodą leśną.

W barku

Do białego, musującego wina. Zrób koktajl typu „Hugo” (z syropem cukrowym, miętą i sokiem z limonki). W bezalkoholowej wersji zastąpić wino wodą gazowaną.

W apteczce

Wszystkie gatunki żywych octów Octovni mogą wpłynąć korzystnie na florę bakteryjną jelit, wspomóc odporność i poprawić samopoczucie. Ponadto specyficzne właściwości kwiatów, owoców i ziół, z których są produkowane, dobrze znane w medycynie ludowej i stosowane we współczesnym ziołolecznictwie, wzbogacają octy o dodatkowe, cenne cechy.

Pij 10 ml octu dziennie w małej szklance wody.

Napój izotoniczny można przygotować według przepisu -

50 ml octu, 20 g cukru, szczypta soli i 450 ml wody

Przechowanie octu

Przechowywać szczelnie zakorkowane, w ciemnym, chłodnym miejscu. Można przechowywać w lodówce, ale nie jest to konieczne.

Ocet zawiera żywe kultury bakterii octowych co może spowodować powstanie „matki octowej”. Jest to naturalny, bezpieczny i zdrowy proces. Jeżeli w butelce powstanie

matka, można ocet przepuścić przez drobne sitko przed użyciem.

Dostępny w butelkach o pojemności 250 ml lub 500 ml.

Zaświadczenie Sanepidu Nr 290.2018