



OCTOVNIA
NATURALNIE

<https://www.octovnia.pl>

698153696

sklep@octovnia.pl



Żywy ocet z malin

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Do produkcji żywego octu z malin używamy tradycyjną polską odmianę owoców „Polana” z dodatkiem wyjątkowo słodkiej odmiany „Polesie”. Późnym latem, bo dopiero wtedy maliny rosnące w terenach górzystych Doliny Dunajca osiągają pełny smak, są one ręcznie zbierane i tłoczone, po czym przechodzą długą, dwustopniową fermentację, przy użyciu tradycyjnej metody orleańskiej. Ocet z malin po wielu miesiącach leżakowania uzyskuje klarowny, bogaty, czerwony kolor i intensywny malinowy zapach.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Słodkawy, niezaprzeczalnie malinowy

W kuchni

Świetny ocet dla kucharzy, którzy rozpoczynają swoją octową przygodę kulinarną. Do sałatek na bazie sałaty masłowej, lodowej, rzymskiej, rukoli, roszponki lub świeżego szpinaku. Do winegret – spróbuj oleju z orzechów laskowych. Idealnie podkreśla smak dojrzałych pomidorów. Do dań z kurczaka, krewetek, łososa lub delikatnej wątróbki cielęcej. Z Gorgonzolą (Dolce). Dobrze komponuje się z tymiankiem, rozmarynem lub lawendą.

W barku

Dodatek do białych musujących win, do wódki, ginu, białego rumu lub tequili. Orzeźwiający bezalkoholowy spritzer z wodą gazowaną, syropem cukrowym i świeżym rozmarynem.

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.

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

