



OCTOVNIA
NATURALNIE

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



OCTOVNIA

ŻYWY OCET
Z OWOCÓW
CZARNEGO BZU



Żywy ocet z owoców czarnego bzu

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Późnym latem owoce czarnego bzu są ręcznie zbierane w Dolinie Dunajca i poddane długiej, dwu-etapowej fermentacji, tradycyjną metodą orleańską. Dopiero po wielu miesiącach otrzymujemy z nich naturalny żywy ocet, o intensywnym smaku i ciemno czerwono-fioletowej barwie.

Niepasteryzowany, nefiltrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Wyraźny, lekko cierpki, intensywnie jagodowy

W kuchni

Można nim zastąpić ocet balsamiczny w przepisach (dodając do niego odrobinę cukru). Do grillowanych

warzyw. Do dań z serami typu Old Amsterdam, Rubin, Bursztyn. W marynacie do dań grillowanych (chroni przed szkodliwymi substancjami wytwarzanych przy grillowaniu na węglu drzewnym). Ciekawy dodatek do świeżych fig, truskawek i melona miodowego.

W barku

Dodatek do koktajli na bazie wódki, ginu lub win musujących. Pyszny i wyrafinowany bezalkoholowy spritzer z gazowaną wodą, syropem cukrowym i liśćmi świeżej mięty. Na ciepło z wodą i miodem.

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