



OCTOVNIA
NATURALNIE

<https://www.octovnia.pl>

698153696

sklep@octovnia.pl



Żywy ocet ze śliwek

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Węgierka to bardzo stara, najbardziej tradycyjna odmiana śliwy, która do Polski najprawdopodobniej przywędrowała z Węgier (stąd jej nazwa). To ona dominuje w starych sadach małopolskich, szczególnie w naszej Dolinie Dunajca. To wyłącznie z tej odmiany produkujemy żywy ocet ze śliwek. Owoce są ręcznie zbierane we wrześniu, kiedy ich miąższ jest złoty a skórki ciemno fioletowe. Wtedy rozpoczyna się ich długa, dwustopniowa fermentacja, przy użyciu tradycyjnej metody orleańskiej. Ocet z śliwek wymaga długiego leżakowania, aby uzyskać klarowny, czerwony kolor i intensywny śliwkowy zapach.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Niezaprzeczalnie śliwkowy z nutą przypraw korzennych

W kuchni

Do winegret do sałat na bazie rukoli, roszponki lub świeżego szpinaku. Do wieprzowiny, szynki parmeńskiej, kaczki. Można nim zastąpić ocet ryżowy w kuchni chińskiej. Do dań z jabłkiem, gruszką lub orzechami włoskimi. Do dań z grzybami leśnymi.

Smakowo dobrze współgra z rozmarynem, imbirem i sezamem.

W barku

Jako dodatek do koktajli na bazie whisky, bourbonu lub ciemnego rumu. Do zimowego bezalkoholowego drinku z sokiem jabłkowym, miodem i imbirem (na ciepło), a w lecie z wodą gazowaną, syropem cukrowym i gałązką świeżego rozmarynu.

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