



OCTOVNIA
NATURALNIE

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



Żywy ocet z czarnej porzeczki

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Stare odmiany czarnej porzeczki wciąż obfitują na słonecznych zboczach Doliny Dunajca. W środku lata są one ręcznie zbierane i tłoczone, po czym przechodzą długą, dwustopniową fermentację, przy użyciu tradycyjnej metody orleańskiej. Ocet z czarnej porzeczki potrzebuje co najmniej 2 lata, aby uzyskać klarowny, bogaty, głęboki czerwony kolor i pozwolić na połączenie złożonego bukietu smaków.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Wyrazisty, pieprzowy, intensywnie owocowy

W kuchni

W dressingu do sałatek z ciemnozielonych warzyw (szpinak, jarmuż, radicchio, cykoria), z delikatnymi serami śmietankowymi, Ricottą, Fetą. Do marynat (lub do deglazowania patelni, wraz z odrobiną cukru) do wołowiny, dziczyzny i ciemnego mięsa drobiowego. Dobrze współgra smakowo z rozmarynem, czarnym pieprzem, goździkami lub jałowcem.

Pełną smaku redukcją z octu i cukru można polać bezy z owocami letnimi, lody waniliowe, Mascarpone, mus z gorzkiej czekolady, świeże gruszki lub melona.

W barku

Dodaj do ginu z tonikiem. W koktajlach, posłodzonych odrobiną syropu cukrowego, można zastąpić crème de cassis (likier z czarnej porzeczki), np. w Kir Royale. Bezalkoholowy spritzer 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