



OCTOVNIA
NATURALNIE

<https://www.octovnia.pl>

698153696

sklep@octovnia.pl



Żywy ocet z czerwonej porzeczki

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Pod rubinowo, błyszczącą skórką czerwonej porzeczki ukrywa się eksplozja owocowych aromatów. Latem, kiedy owoce są w pełni dojrzałe na zboczach Doliny Dunajca, zbieramy je ręcznie, tłoczemy i podajemy długiej, dwu-etapowej fermentacji, tradycyjną metodą orleańską. Dopiero po wielu miesiącach otrzymujemy z nich naturalny żywy ocet, klarowny, o pięknej czerwonej barwie.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Lekko słodko-cierpki, mocno owocowy

W kuchni

Do deglazowania patelni po smażeniu ciemnego mięsa z drobiu lub dziczyzny (z dodatkiem drobno startej skórki pomarańczy i cukru), do dań z wątróbką, do sałatek z marchewki, fenkułu lub z dodatkiem cytrusów, do serów typu Brie, Feta lub miękkiego koziego sera. Do podkreślenia smaku dojrzałych brzoskwiń lub moreli.

W barku

Dodany do białego musującego wina tworzy elegancki, delikatnie różowy koktajl. Orzeźwiający, prosty bezalkoholowy spritzer z gazowaną wodą, syropem cukrowym, gałązką rozmarynu lub mięty.

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