



OCTOVNIA
NATURALNIE

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



OCTOVNIA
ŻYWY OCET
Z HIBISKUSEM



Żywy ocet cydrowy z hibiskusem

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Z 100% soku jabłkowego tłoczonego z owoców z sadów w Dolinie Dunajca, produkujemy własny ocet cydrowy. W tym czystym, żywym occie są macerowane kwiaty hibiskusa, aby otrzymać wyrazisty ocet o intensywnie czerwonej barwie i owocowo- żurawinowym zapachu.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Delikatny, lekko cierpki, przypominający winogrono lub żurawinę

W kuchni

Jeżeli masz jakikolwiek przepis, w którym jest wykorzystany

czerwony ocet winny, zastąp go octem z hibiskusem. Przez wysoką zawartość garbników, jest to idealny ocet do marynowania mięs, szczególnie jagnięciny, baraniny lub wołowiny. Jego intensywna barwa doda nowy wymiar do wyglądu dań. Dodany to ubitych białek na bezę, nie tylko poprawi jej strukturę, ale nada jej naturalny, lekko różowy kolor.

Smak hibiskusa dobrze współgra smakowo z imbirem, cynamonem, miętą, miodem i cytrusami (szczególnie z pomarańczami).

W barku

Do drinków na bazie wódki, ginu, białego rumu (np. Margarita), do ponczu lub sangrii. Do musującego białego wina. Bezalkoholowy koktajl na bazie wody gazowanej, syropu cukrowego, świeżych malin i mięty. Można też podać na ciepło z wodą, miodem i pomarańczami.

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