



OCTOVNIA
NATURALNIE

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



Żywy ocet z wędzoną węgierką

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Do długo-leżakowanego żywego octu ze śliwek z Doliny Dunajca, dodaliśmy węgierkę wędzoną na drewnie śliwkowym, aby otrzymać wyjątkowy ocet o złożonym słodko-dymnym smaku.

Niepasteryzowany, nefiltrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Bogaty, złożony, słodko-kwaśny, dymny, o lekko wyczuwalnym smaku pestki.

W kuchni

Do marynat do pieczonego drobiu (gęś, kaczka, bażanta), wieprzowiny, lub boczku, do carpaccio z buraków, do

„podrasowania” barszczu, do sałat z dodatkiem oscypka lub innych wędzonych serów. Do sałat na bazie ciemnozielonych warzyw, orzechów włoskich, gruszek lub jabłek. Do dań bożonarodzeniowych np. karpia po żydowsku.

W barku

Jako dodatek do Negroni, do koktajli na bazie sake. Do zimowego bezalkoholowego drinku z sokiem jabłkowym i przyprawami korzennymi

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