



OCTOVNIA
NATURALNIE

<https://www.octovnia.pl>

698153696

sklep@octovnia.pl



Zestaw Prezentowy Klasyczny

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

99,00 PLN

Opis produktu

Wybraliśmy trzy nasze najbardziej popularne i uniwersalne żywe, niepasteryzowane octy, aby stworzyć oryginalny zestaw prezentowy, który przyda się w każdej kuchni.

Zestaw zawiera żywy ocet cydrowy (jabłkowy), żywy ocet z malin i żywy ocet z czarnej porzeczki, każdy po 250 ml, zapakowany w pachnącym ręcznie koszonym sianie, eko-pudełku, zawiązany sznureczkiem i zalakowany.

Żywy Ocet Cydrowy (Jabłkowy) - 250 ml

Nasz ocet cydrowy to idealne połączenie tradycyjnych odmian jabłek, zarówno słodkich, jak i cierpkich, w celu naturalnego uzyskania pożądanego poziomu słodkości i kwasowości. Ocet cydrowy pochodzi wyłącznie z czystego,

świeżego soku jabłkowego z sadów w Dolinie Dunajca. W jego produkcji nie używamy jakichkolwiek dodatków (wody, cukru). Ocet cydrowy potrzebuje czasu, aby przejść przez złożony dwuetapowy proces naturalnej fermentacji i natleniania się aż osiągnie idealny stopień kwasowości. Cały proces trwa kilkanaście miesięcy. Nasz sposób produkcji wzorujemy na tradycyjnych metodach i recepturach używanych w Stanach Zjednoczonych, Kornwalii (Anglii) i Normandii (Francja). Ocet cydrowy ma świeży jabłkowy zapach i delikatnie złotą barwę.

Smak

Niezaprzeczalnie jabłkowy, słodkawy

Pomysły jak wykorzystać Żywy Ocet Cydrowy (jabłkowy) można znaleźć na -

<https://www.octovnia.pl/ocet-cydrowy-jablkowy>

Żywy Ocet z Malin - 250 ml

Do produkcji żywego octu z malin używamy tradycyjną polską odmianę owoców „Polana” z dodatkiem wyjątkowo słodkiej odmiany „Polesie”. Późnym latem, bo dopiero wtedy maliny rosnące w terenach górzystych Doliny Dunajca osiągają pełny smak, są one ręcznie zbierane i tłoczone, po czym przechodzą długą, dwustopniową fermentację, przy użyciu tradycyjnej metody orleańskiej. Ocet z malin po wielu miesiącach leżakowania uzyskuje klarowny, bogaty, czerwony kolor i intensywny malinowy zapach.

Smak

Słodkawy, niezaprzeczalnie malinowy.

Pomysły jak wykorzystać Żywy Ocet z Malin można znaleźć na - <https://www.octovnia.pl/ocet-z-malin>

Żywy Ocet z Czarnej Porzeczki - 250 ml

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.

Smak

Wyrazisty, pieprzowy, intensywnie owocowy.

Pomysły jak wykorzystać Żywy Ocet z Czarnej Porzeczki można znaleźć na

<https://www.octovnia.pl/ocet-z-czarnej-porzeczki>

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.

Zaświadczenie Sanepidu Nr 290.2018

