



OCTOVNIA
NATURALNIE

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



OCTOVNIA

ŻYWY OCET
Z CZOSNKIEM
NIEDŹWIEDZIM



Żywy ocet z czosnkiem niedźwiedzim

Czas wysyłki: 2 dni

Cena

33,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Pojemność: 500 ml , 250 ml

Opis produktu

Zgodnie z ludową legendą, czosnek niedźwiedzi to roślina, którą jedzą niedźwiedzie, aby odzyskać siły po długim zimowym śnie. W marcu, jego delikatne i słodkie liście pojawiają się w zacienionych gajach okolicznych, starych lasów liściastych. Czosnek niedźwiedzi jest rośliną objętą częściową ochroną w województwie małopolskim. Do naszej produkcji wykorzystujemy rośliny zbierane legalnie, w sposób szanujący przyrodę. Macerujemy je w własnym, żywym occie cydrowym, który produkujemy z 100% soku jabłkowego tłoczonego z owoców z sadów w Dolinie Dunajca. Tak powstaje aromatyczny ocet o lekko słomkowej barwie.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak Czosnkowo-szczypiorkowy

W kuchni

Uniwersalny ocet którym można zastąpić czosnek lub czosnek i cytrynę w kuchni, nie tylko typowo wiosennej. Najprostszy winegret na jego bazie doda nowy wymiar smaku każdemu rodzajowi zielonej sałaty, a 1-2 łyżki dodane do majonezu stworzą szybki sos do sałatki ziemniaczanej. Sprawdza się w marynatach mięsa wieprzowego i drobiu. Można nim pokropić grillowaną tłustą rybę np. makrele, karpia lub łososa. Bilansuje smak tłustych, śmietankowych serów. Dobrze komponuje się z kolendrą, papryką, natką pietruszki, szafranem i szalwią.

W barku

Kilka kropel stanowi ciekawy dodatek do wytrawnych drinków np. Bloody Mary czy Dirty Martini.

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