



OCTOVNIA
NATURALNIE

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



Żywy ocet cydrowy z trawą turówką Żubrówka

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 macerujemy źdźbła pachnącej trawy turówki wonnej, aby otrzymać delikatny ocet o charakterystycznym zapachu świeżego siana.

Ps. Dzikorosnąca turówka wonna ma status rośliny chronionej w Polsce. Do produkcji naszego octu używamy wyłącznie trawę pochodzącą z własnej uprawy.

Niepasteryzowany, nie filtrowany, bogaty w probiotyki.

Smak

Anyżowo-waniliowy

W kuchni

Spróbuj ocet z trawą turówką do mizerii ze świeżych ogórków. Do pokropienia delikatnej białej ryby lub owoców morza, do sałatek zawierające jabłka, fenkuł. Do sałat na bazie delikatnych liści sałaty masłowej lub lodowej. Do marynowania jagnięciny.

Smakowo dobrze współgra z jabłkiem, koprem, cynamonem, anyżem.

W barku

Do wszelkich drinków na bazie soku jabłkowego, szczególnie aby koktajle nie były nadmiernie słodkie. Do bezalkoholowej wersji klasycznej polskiej „Szarlotki” z sokiem jabłkowym, lodem i plasterkami świeżego jabłka. W wersji na ciepło, z dodatkiem miodu i laską cynamonu.

W apteczce

Ze względu z stosunkowo wysoką zawartość kumaryny w trawie turówce wonnej (*Hierochloe odorata*), współcześnie nie poleca się jej do spożywania w celach leczniczych, szczególnie przez osoby zażywające leki na zmniejszanie krzepliwości krwi lub kobiety w ciąży.

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

