

Link do produktu: <https://sklep.ekovitaren.pl/ocet-winny-wisnia-z-ogonkiem-i-porzeczka-0-5l-p-246.html>



# Ocet winny wiśnia z ogonkiem i porzeczka 0,5l

Cena	<b>50,00 zł</b>
Producent	<b>Biały Saibaba</b>

## Opis produktu

### Ocet winny wiśnia z ogonkiem i porzeczka 0,5l

#### **Skład: wiśnia z ogonkiem, porzeczka z dodatkiem tarniny, głogu i jabłka**

Ocet ten powstaje w oparciu o fermentację owoców wielu owoców i warzyw, bez żadnych dodatków czy ulepszczy chemicznych, opierając się na naturalnych procesach fermentacyjnych. Wytwarzanie octu opiera się na wykorzystaniu 100% soków bez zastosowania kropli wody - to właśnie ten sok powstały wskutek wyciskania i rozdrabniania owoców jest jedynym surowcem tego wyrobu.

Szczególnie ważny proces selekcji surowców podstawowych gwarantuje wysoką jakość i gwarancję naturalnego pochodzenia wszystkich składników.

Proces wytwarzania takiego octu to ponad 2 lata różnych działań technologicznych, procesów fermentacji, stabilizacji, pozbywania się nadmiaru alkoholu z wyrobu końcowego, filtrowanie naturalnych osadów itp. Poza wstępną fazą rozdrabniania i maceracji wyrób ten przetwarzany jest w beczkach dębowych, co dodatkowo podnosi walory smakowe i jakościowe.

Wyrób ten stosować możemy jako standardowy ocet spożywczy - dodatek do różnego rodzaju potraw, sałatek oraz jako naturalny i zdrowy suplement diety pomocny przy wspieraniu organizmu w normalizacji procesów trawiennych, co według wielu źródeł ma ogromny wpływ na kondycję zdrowotną. Ze względu na składniki występujące w tym occie szczególnie pomocny w działaniach przeciwzakrzepowych oraz wspomagających wzmocnienie naczyń krwionośnych.

Jako suplement różne źródła zalecają stosowanie go jako dodatku do napojów czy wody, stosując 1-2 płaskie łyżeczki od herbaty na 3/4 szklanki wody zazwyczaj 1-2 razy dziennie.

Oferowany ocet jest sprzedawany w formie butelek szklanych o pojemności 0,5l