



Ocet winny z 11 owoców - 0,5l

Cena	40,00 zł
Producent	Biały Saibaba

Opis produktu

Ocet winny beczkowy z 11 owoców

Skład: Tarnina, głóg, dzika róża, jagoda, czarny bez, jabłko, jarzębina, morela, malina, porzeczka, wiśnia z ogonkiem

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 maseracji 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.

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