

Ocet Jabłkowy Niefiltrowany 5% - 5L



Karta produktu dotyczy: Ocet jabłkowy niefiltrowany 5L 5% niepasteryzowany, mętny, naturalny, polski.

Cechy produktu:

- Naturalny proces fermentacji.
- Niefiltrowany i niepasteryzowany.
- Bogaty w probiotyki i enzymy.
- Kwasowość 5%.
- Produkt wytwarzany w Polsce.
- Idealny do zastosowań kuchennych i zdrowotnych.

Zastosowania:

1. W kuchni:

- Doskonały do sosów sałatkowych, marynat, sosów i zup.
- Idealny do przetworów i konserwowania żywności.
- Używany jako naturalny środek do zakwaszania potraw.

2. W zdrowiu i urodzie:

- Pomaga w regulacji poziomu cukru we krwi.
- Wspomaga trawienie i detoksykację organizmu.
- Stosowany zewnętrznie na skórę jako naturalny tonik.
- Pomaga w łagodzeniu stanów zapalnych i infekcji skóry.

Przepisy:

1. Domowy Sos Sałatkowy z Octem Jabłkowym:

- Składniki: 3 łyżki octu jabłkowego, 6 łyżek oliwy z oliwek, 1 łyżeczka miodu, sól i pieprz do smaku.
- Sposób przygotowania: Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj, aby powstała gładka emulsja. Dodaj do ulubionej sałatki.

2. Tonik do Twarzy z Octem Jabłkowym:

- Składniki: 1 część octu jabłkowego, 2 części wody.
- Sposób przygotowania: Wymieszaj ocet z wodą. Stosuj na oczyszczoną skórę twarzy przy pomocy wacika.

3. Marynata do Mięsa z Octem Jabłkowym:

- Składniki: 1/4 szklanki octu jabłkowego, 1/4 szklanki sosu sojowego, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki miodu, 1 łyżeczka musztardy.
- Sposób przygotowania: Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj i zamarynuj mięso na co najmniej 2 godziny.