

Link do produktu: <https://www.sklep.ekovitaren.pl/bio-ocet-beczkowy-jablkowy-500ml-p-22.html>

# BIO Ocet beczkowy jabłkowy 500ml

Cena	<b>25,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępność - 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>5 dni</b>
Numer katalogowy	<b>OBJ_01</b>
Kod producenta	<b>OBJ_01</b>

## Opis produktu

***Uwaga!! Dla naszych klientów mały świąteczny prezent,  
Promocyjna cena do świąt Wielkanocnych!  
tylko do 18 kwietnia 2019***

Wytworzony ocet ze 100% soku z jabłek, selekcjonowanych nie tylko pod względem ekologicznym, ale również pod względem walorów smakowych i zawartości naturalnego cukru. Produkt oparty o w pełni naturalne technologie wytwarzania, bez używania jakichkolwiek substancji chemicznych sztucznych, wspomagaczy, konserwantów, itp. Proces produkcji opiera się na naturalnej fermentacji masek z jabłek i następnie obróbki soku.

W procesie technologicznym wykorzystuje się również przechowywanie w beczkach dębowych, co stanowi o dodatkowych walorach smakowych.

Proces wytwarzania trwa ponad 1 rok czasu, zgodnie ze starymi, naturalnymi technologiami. Produkt pozyskany z tłoczenia wstępnie przetworzonych jabłek, nie z koncentratu.

Jest to ocet z czystych jabłek, bez domieszek i miksów z innymi owocami przez co jest znacznie bardziej "ostry" w kwestii kwasowości i stężenia kwasu octowego. W porównaniu z innymi produktami oferowanymi np. przez Farmę Białego Saibaby, wyróżnia się on właśnie poziomem kwasowości oraz zawartością kwasu octowego. Można to złagodzić, uzyskując podobny do innych octów smak, przez wykorzystanie go do zrobienia np. konserwowanych octem przetworów owocowych. Zrobione tak gruszki w zalewie octowej dadzą nam ocet o takich samych walorach smakowych jak wieloowocowe octy produkowane przez Farmę Białego Saibaby.

Smak octu po gruszkach jest nie do zapomnienia :). Podobne zalewy można zrobić wykorzystując inne owoce (np. śliwki). Przetwarzane jabłka są częstym surowcem do produkcji innych octów wieloowocowych, szczególnie takich które ciężko fermentują i stanowią najczęstszą bazę do uzyskania wieloowocowych produktów.

Obecnie już takiego octu Farma nie wytwarza, w ofercie sprzedaży bezpośredniej są octy będące mieszankami octów, lub masek z owocami, więc mają znacznie złagodzony smak i zupełnie inne walory organoleptyczne (mimo nazwy Ocet Jabłkowy).

Ocet ten ze względu na swoją "moc" stanowi świetny materiał wyjściowy do wytwarzania innych produktów - octów "smakowych" - stanowiąc bazę surowcową. Przykładem zastosowania może być bardzo skuteczna mikstura - naturalny antybiotyk. :<http://www.ekovitaren.pl/index.php/blog/17-naturalne-preparaty>

Skład produktu: 100% przetworzonych jabłek ekologicznych

Wartość energetyczna: 66,9kJ / 16kcal

zawartość kwasu octowego : 5%

kwasowość pH produktu: 3,0

przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Zapraszamy do zapoznania się z ciekawą recepturą wykonania domowego "antybiotyku" - preparatu silnie wspierającego leczenie różnych chorób, głównie górnych dróg oddechowych, gdzie dużą rolę spełnia właśnie ocet jabłkowy. Nasz produkt jest niemal wymarzony jako jeden ze składników :

<http://ekovitaren.pl/index.php/blog/17-naturalne-preparaty/101-mikstura-naturalny-antybiotyk>

### **UWAGA!**

**W dostawie może być wysłany ten sam ocet w nowych - innych butelkach. Musieliśmy zmienić dostawcę butelek ze względu na przypadki rozkręcania się zakrętek i wylewania octu przy przesyłkach.**