Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Ocet jabłkowy od Pani Agnieszki Musovo

Cena: 19,90 zł

Opis produktu

W jaki sposób my korzystamy z naturalnie fermentowanych octów owocowych? Po pierwsze owocowe octy dodają lub podkreślają smak słodko-kwaśny potraw, więc dodajemy je do sałatek, których składnikiem są również owoce, sery i orzechy. Wykorzystujemy octy do marynowania mięs, zwłaszcza do drobiu, jagnięciny, czy dziczyzny. Kwasowość wpływa na zmiękczenie mięsa, a owocowe nuty podbijają smak. A czy próbowaliście skropić takim jabłkowym, albo wiśniowym octem warzywa po grillowaniu, albo upieczeniu? Podkreślicie naturalną słodycz warzyw i dodacie przyjemnie kwaskowej, przełmującej nuty. W temacie podkreślania, czy kontrastowania słodkiego smaku - zredukujcie ocet wiśniowy na patelni, tworząc sos do deserów. Polejcie takim zredukowanym sosem lody, szarlotkę, sernik, czy naleśnikami - niebo z gębie!

Nie bez znaczenia są dla nas prozdrowotne właściwości octów z naturalnej fermentacji, czyli żywych, niepasteryzowanych octów. Korzystamy z ich działania przeciwzapalnego i wspierającego funkcjonowanie i florę jelit. Dla tych, którzy są dobrzy w zdrowych nawykach, to świetny sposób na regularną poranną porcję zdrowia. Łyżkę octu dodajemy do połowy szklanki wody. Początkowo dodawaliśmy odrobinę miodu, ale szybko przywykliśmy do tego kwaskowego smaku.

Korzystajcie z octów owocowych. Dla smaku i dla zdrowia. Na stronie naszego sklepu są w dziale kiszonki. Zapraszamy!