



Bio Ocet Jabłkowy 500 ml

Cena	44,99 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	LIFEWEOCEJAB500

Opis produktu

Ekologiczny ocet jabłkowy 500 ml z dodatkową matką octową

Ocet przechowywany w specjalnych warunkach 3 lata dłużej, zawiera dodatkową matkę octową. Idealny do rozpoczęcia własnej produkcji octu w domu.

Ekologiczny ocet jabłkowy 500 ml z dodatkową matką octową

Tradycja, natura i jeszcze więcej mocy dla zdrowia!

Nasz ekologiczny ocet jabłkowy to produkt wyjątkowy – dojrzewał w specjalnych warunkach przez dodatkowe 3 lata, dzięki czemu zyskał jeszcze głębszy smak, aromat i właściwości prozdrowotne. Co więcej, zawiera dodatkową matkę octową, czyli naturalną kulturę bakterii i drożdży, która jest źródłem cennych enzymów i probiotyków.

☐☐Dlaczego warto?

- wspiera trawienie i równowagę flory jelitowej,
- pomaga utrzymać prawidłowy poziom cukru we krwi,
- wspomaga kontrolę wagi i metabolizm,
- działa antybakteryjnie i oczyszczająco,
- zawiera polifenole o silnym działaniu antyoksydacyjnym,
- dzięki obecności matki octowej wspiera odporność i naturalne procesy regeneracji organizmu.

☐☐Unikalna cecha

Matka octowa to serce całego procesu – żywa struktura, która sprawia, że ocet jest w pełni naturalny i aktywny biologicznie. Dzięki niej możesz nawet rozpocząć własną produkcję octu jabłkowego w domu.

Jak go używać?

w kuchni – do sałatek, marynat i domowych sosów,
w pielęgnacji – jako tonik do twarzy czy płukanka do włosów,
w domowych recepturach – do zakwaszania i naturalnych przetworów.

☐ Dlaczego nasz ocet jest wyjątkowy?

- 100% ekologiczny, bez sztucznych dodatków,
- leżakowany dłużej niż standardowe octy,
- zawiera aktywną matkę octową, rzadko spotykaną w produktach dostępnych w sklepach,
- wszechstronny – do picia, gotowania i pielęgnacji.

To nie tylko ocet – to naturalny eliksir zdrowia i urody, który daje Ci jeszcze więcej niż standardowa wersja. Spróbuj i przekonaj się, jak smakuje natura w swojej najczystszej i najbardziej wartościowej postaci! ☐☐☐☐

Pamiętaj aby zawsze wybierać ocet niepasteryzowany tylko taki daje gwarancję jakości i posiada ww. zastosowania. Taki ocet nazywany jest żywym octem z matką octową, czyli zaczynem – jest mętny i może z czasem po otwarciu zmieniać barwę na ciemniejszą. Warto również pamiętać, aby spożywać go z umiarem, ponieważ nadmiar może prowadzić do problemów z zębami lub układem pokarmowym.

Po otwarciu nie ma konieczności trzymania octu w lodówce, natomiast ważne jest aby był przechowywany w ciemnym i chłodnym miejscu, dlatego jeśli zapytasz nas jak przechowywać ocet – zawsze odpowiemy – w lodówce :)



Zapraszamy do obejrzenia filmu: <https://youtu.be/olmNUOj8st8?si=WeZQvNOtMwrPBjkr>