

Jabukovo sirće.Domaće 100% prirodno

Cena: 600,00 din

www.oglas.rs

Kategorija: Voćarski proizvodi (Poljoprivreda, Poljoprivredni, prehrambeni proizvodi i semena)

Lokacija: Leskovac (Srbija, Leskovac)

Šifra oglasa: 03-2042631

Datum postavljanja oglasa: 29.12.2021

Kontakt: PR CONSALTINGCOM CONSALTINGCOM

Telefon: 069 3326059



Dodatne informacije:

Tekst oglasa:

Domaće prirodno jabukovo sirće, 100 % ORGANSKI PROIZVOD
Jabukovo sirće za zdravo mrsavljenje i za salate. Cena: 600
din.litar Proizvedeno ceđenjem divljih jabuka koje uspevaju u
planinskim krajevima na nadmorskoj visini od 800m, po
tradicionalnoj recepturi, gde biofermentacija traje šest meseci.
Sirće je 100%prirodno, bez dodatog šećera , konzervansa i
sredstava za bistrenje- taloženje. Odležavanje - fermentacija
sirćeta se vrši u drvenim hrastovim sudovima, takozvanim
kacama. Zato ovo sirće ima specifičan ukus i boju u odnosu na
sirće koje odležava u u plastičnim buradima. Kada se fermentacija
završi sirće na svojoj površini formira tamni, neprozirni penasti
bakterijski film(pecurka), koji se naziva sirćetnom gljivom , sto
dokazuje da je sirce nastalo prirodnim putem.(slika) Jabukovo
sirće nije pasterizovano i u njemu je sačuvano sve sto je zdravo iz
jabuke. Zato ga slobodno mozemo nazvati „čuvarem zdravlja,,
Nakon fermentacije filtriranje se vrši preko gaze, pa kod dužeg
stajanja može da se pojavi malo taloga od čestica jabuka. (kao
kod hladno cedjnih sokova),što je dokaz da je preizvedeno od 100
% jabuke i da nije hemijskim putem taloženo. Rok upotrebe:
Neograničen Način čuvanja: Čuvati na suvom i tamnom mestu.
Proizvodi: Dragan Stanojević,Opština Medvedja (Jug Srbije) Sve se
radi ručno i zato su količine ograničene. U koliko ste nezadovoljni
kvalitetom novac vraćam. Možete naručiti na: tel: 069 /33 260 59
061/ 41 999 00 - Dragan E-mail: dragan.stanojevic.le@gmail.com

www.oglas.rs

Free Press d.o.o Šafarikova 15, 21000 Novi Sad, +381 21 48 04 555