

Link do produktu: <https://www.ebio.com.pl/sok-z-buraka-kiszzonego-300-ml-buraczany-eliksir-ogrodek-dziadunia-p-176.html>



Sok z buraka kiszzonego 300 ml Buraczany Elixir - Ogródek Dziadunia

Cena	7,34 zł
Kod EAN	5907631200661

Opis produktu

Kto szuka smaku domowych przetworów, znajdzie je w Ogródku Dziadunia. Ta **rodzinna firma** z rolniczych terenów nad Wartą, tworzy syropy owocowe, konfitury i warzywa konserwowe już od 1991r. Są to produkty wyłącznie z naturalnych składników, bez konserwantów, barwników czy zagęstników. Tworzone na podstawie **domowych przepisów** z kuchennych zeszytów, przekazywanych z matki na córkę. Tak, jak dawniej, ręcznie obiera się i układa w słoikach dojrzałe owoce i warzywa, kisi kapustę i żurek oraz wolno smaży konfitury. W Ogródku Dziadunia można rozsmakować się w **pamiętanych z dzieciństwa smakach**, jak syrop z malin, ogórki konserwowe czy kiszzone. Lub spróbować takich rarytasów, jak syropy z kwiatów i owoców czarnego bzu, konfitury z płatków róży czy jarzębiny.

Aż 8 różnych przetworów posiada prestiżowy **certyfiakat „Jakość Tradycja -Śląskie”**, który nadaje się produktom o udokumentowanej ponad 50-letniej tradycji wytwarzania oraz identyfikowalnym pochodzeniu. Wśród nich jest tradycyjny zakwas na żurek, ogórki czosnkowo-koperkowe, kiszona kapusta z grzybami leśnymi, wspomniany syrop z malin oraz musztardy. Te ostatnie są szczególną dumą Ogródka Dziadunia, ponieważ powstają z gorczycy z własnych upraw - od ziarenka przez recepturę namaczania i mielenia, aż do uzyskania świetnego smaku. Musztardy Wąsoskie z chrzanem i naturalnym miodem są wysoko cenione przez smakoszy, a także przez restauratorów i szefów kuchni.

Sok z buraka kiszzonego 300 ml Buraczany Elixir - Ogródek Dziadunia

Sok z Buraka Kiszzonego to eliksir zdrowia, wytwarzany ze starannie kiszonych buraków, bogatych w dobroczynne bakterie. W każdym kieliszku znajdziesz połączenie intensywnego smaku świeżych buraków z delikatną kwasowością kiszenia. Oprócz wyjątkowego smaku, sok oferuje też korzyści dla zdrowia, od poprawy trawienia po wsparcie układu sercowo-naczyniowego. Daj swojemu ciału zastrzyk naturalnej energii z Sokiem z Kiszzonego Buraka!

Sok z buraka - jak wykorzystać?

Sok z buraka to nie tylko popularny napój, ale także świetny składnik do wykorzystania w kuchni.

- Możesz go dodawać do koktajli owocowych czy warzywnych, aby wzbogacić ich smak i wartość odżywczą.
- Użyj jako składnik dressingów do sałatek, dodając im lekko słodkawy posmak.
- Dodaj do zup, tj. barszcz ukraiński czy barszcz czerwony wigilijny.

Składniki: sok z buraka: buraczki czerwone, woda ze źródeł jurajskich, cebula, czosnek, sól kłodawska, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.

Produkt pasteryzowany.