



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Zakwas z buraka 500 ml Kiszone Specjały

Kod EAN: 5903772183382

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

20,00 PLN

Opis produktu

Nasz Projektant Smaku Andrzej Jurga produkuje kiszonki od ponad 30 lat. Z takim doświadczeniem wypracował odpowiednie proporcje i doskonale wie w jakiej temperaturze i jak długo należy je kisić, aby wychodziły idealne.

Wiele osób podchodzi do zakwasu z oporem myśląc, że będzie miał ziemisty, buraczany smak. Po spróbowaniu naszego jednak pojawia się zdziwienie. Dlaczego? Udało się Andrzejowi **zbalansować smak** za pomocą czosnku, liścia laurowego, ziela angielskiego i soli tak, że jest wytrawny, słonawo-kwaskowaty, pełny, intensywny. **Dzięki temu lubią go nawet dzieci.**

Nie zawiera octu. Wybieramy **najlepsze warzywa, przyprawy i kłodawską sól kamienną niejodowaną**. Bez drogi na skróty i oszukiwania - podajemy uczciwie prawdziwy skład, niczego nie ukrywamy, a nasze produkty sami jemy/pijemy codziennie.

Zakwas z buraków jest niskokaloryczny i zawiera bardzo mało cukru, dzięki temu jest świetnym składnikiem różnych diet. Na przykład keto.

Podsumowując zakwas z buraka jest:

- bez konserwantów
- bez octu
- bez dodatku cukru

- niepasteryzowany
- kiszony naturalnie w kontrolowanej temperaturze
- kiszony z sercem!

Najpierw **w beczce kisimy buraki naturalnymi metodami**. Buraki dostarczają nam **zaufani rolnicy z okolicy**. Dodajemy czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, sól kłodawską. W beczce dzieje się ferment, buraki wypuszczają całe swoje dobro, czego efektem jest wyciąg z kiszonych buraków, czyli nasz **zakwas buraczany**.

Bez żadnych dodatków konserwujących, przyspieszających czy wzmacniających smak. W odpowiednim momencie rozlewamy go do butelek. Ustawiamy w kontrolowanej temperaturze i wysyłamy do Ciebie. Potem spokojnie leżakuje w kontrolowanej temperaturze i czekają aż go zamówisz. **Sama natura**.

Czym różni się **sok z kiszonych buraków** a **zakwas z buraka**? Producenci te nazwy stosują zamiennie, jednak różnica może polegać na sposobie przygotowania. Sok powinien być wytłoczony z kiszonych buraków, a zakwas to **wyciąg**, który powstaje **naturalnie w wyniku fermentacji** buraków. Właściwości mają podobne.

Zacznij od 50-100ml i stopniowo zwiększaj dawkę, gdy jelita będą się przystosowywały. Docelowo polecamy pić 250-300ml na czczo lub pomiędzy posiłkami, ale raczej nie wieczorem. Osoby uprawiające regularnie sport mogą więcej.

WAŻNE! Zagotowany zakwas utraci swoje właściwości, także pij schłodzony lub w temperaturze pokojowej.

Powyższe zalecenia wynikają z naszych obserwacji. Każdy organizm jest inny, więc najlepiej sprawdzić na sobie w jakiej formie będzie najlepiej działał lub skonsultować się z lekarzem.

Zakwas buraczany jest też znakomitą dodatką do potraw, np. do barszczu, któremu nada zadziorny, kwaskowaty smak.

Dlaczego nasze kiszonki „buzuja”? Są niepasteryzowane, czyli fermentacja cały czas trwa. W słoiku widzimy **fermentację i działanie bakterii kwasu mlekowego**, a to one stoją za najlepszymi wartościami kiszzonek. Otwieraj powoli schłodzony. Zakwas może się pnieć i gazować po otwarciu. To naturalny objaw.

Czy to oznacza, że są zepsute? Nie, wręcz przeciwnie. Oznacza to, że zostały dobrze, naturalnie ukiszone i fermentacja nie została przerwana. To pożądany efekt.

Ze względu na to, że sok z kiszonych buraków jest niepasteryzowany i nie zawiera konserwantów fermentacja aktywnie pracuje, czyli innymi słowy buraki cały czas się kiszą. Żeby zwolnić ten proces, a tym samym wydłużyć ich czas przydatności do spożycia **najlepiej je przechowywać w lodówce** lub w ciemnym, chłodnym miejscu (max. 20 stopni).

Ich **okres przydatności do spożycia to 6 miesięcy** od dnia produkcji. Nie jest długi, bo są niepasteryzowane, jak już wspomnieliśmy.

Czy można je jeść po terminie przydatności do spożycia? Data jaką podajemy na etykiecie to data kategorii **Najlepiej spożyć przed:**, która oznacza, że po dacie produkt może być dalej zdatny do jedzenia, ale może się zmienić jego konsystencja czy wygląd. Czasem nam się ukryje słoik w czeluściach lodówki i gdy go odnajdziemy po dacie sprawdzamy czy nie ma pleśni i dziwnego zapachu (innego niż ten kiszonkowy) i wtedy jemy :)

Pamiętaj, że nie można spożywać produktów po dacie, które mają na etykiecie napisaną datę kategorii **"Należy spożyć do"**.

Kiszone Specjały tworzymy rodziną. W rodzinie siła!

- Młody, Bartek prowadzi sklep internetowy i nasze profile społecznościowe
- Mama - Szefowa Magazynu - Kasia trzyma pieczę nad wysyłką
- Tato - **Andrzej - Projektant Smaku** czuwa nad produkcją.

Skąd wie jak to robić?

Przed Kiszonymi Specjałami **prowadził hurtownię owoców i warzyw przez 30 lat**, więc o warzywach wie wszystko. Wie też jak dobrać najlepsze do kiszenia. Przy hurtowni prowadził lokalną produkcję kapusty i ogórków kiszonych przez 30 lat **według naturalnych receptur swojego ojca i teścia**.

Kocha naturę, **nienawidzi sztucznych produktów** i słabej jakości, a ponadto **lubi czarować w kuchni**, dobrać przyprawy, łączyć nieoczywiste składniki i tworzyć nietuzinkowe produkty. Niczym czarownik.

Odważymy się stwierdzić, że **nie ma bardziej kompetentnego i zapalonego człowieka na miejsce szefa produkcji Kiszonych Specjałów**. W kiszenie wkłada swoje serce i to czuć w jakości.

Wyciąg z buraków kiszonych (burak, woda, świeży czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, sól kłodawska)

Masa netto: 500 ml