

Doğal Alıç Sirkesi – Uzun Süre Fermente Edilmiş, Aromatik ve Sağlıklı

Ürün Tanımı

- Alıç meyvesinden elde edilen doğal sirke, uzun süre **fermente edilerek** hazırlanır.
- Cam şişede saklanır**, katkı maddesi içermez.
- Aromatik tadı** ve **antioksidan desteğiyle** hem sofralarda hem de sağlık kürlerinde tercih edilir.

Kullanım Alanları

- Salatalar:** Sirke sosu olarak salatalara ekşi ve doğal bir tat verir.
- Sağlık Kürleri:** Düzenli kullanımda sindirimi destekler, bağışıklığı güçlendirir.
- Doğal Temizlik:** Kimyasal katkı içermediği için doğal bir temizlik ürünü olarak da değerlendirilebilir.

Faydaları

- Antioksidan Kaynağı:** Hücreleri serbest radikallere karşı korur.
- Sindirim Dostu:** Fermente yapısıyla bağırsak florasını destekler.
- Kalp ve Damar Sağlığı:** Düzenli kullanımda dolaşım sistemine fayda sağlayabilir.
- Bağışıklık Güçlendirici:** Vitamin ve mineraller bakımından zengindir.

Ambalaj ve Saklama

- Ambalaj:** Işık geçirilmeyen cam şişede sunulur, doğrallığını korur.
- Saklama Koşulları:** Serin, karanlık ve kuru ortamda muhafaza edilmelidir.
- Kullanım Ömrü:** Uzun fermentasyon sayesinde raf ömrü yüksektir.

✓ **Özet:** Doğal alıç sirkesi, uzun fermentasyon süreciyle elde edilen, **aromatik tadı**, **antioksidan desteği** ve **sağlık için faydalarıyla** sofralarınıza değer katan katkısız bir üründür.