



Żywe Octy Owocowe z Doliny Dunajca

Octovnia specjalizuje się w produkcji żywych, niepasteryzowanych octów owoców, z tzw. „matką octową”, używając tradycyjnego, wolnego *procesu orleańskiego*.

Przez cały sezon, od późnej wiosny do jesieni zbieramy najlepsze lokalne owoce, zioła jak i dziko rosnące kwiaty i owoce.

Jagody letnie, wiśnie, maliny prosto z krzaków lub drzew, są używane do tworzenia octów o delikatnych smakach.

Kiedy lato zmienia się w jesień, nasze sady są obfite w stare odmiany śliwek i jabłek, gotowe do tłoczenia i wyciskania do produkcji octu.

Bogactwo dzikich owoców w dolinie rzeki Dunajec nadaje naszym „dzikim” octom niepowtarzalny smak; owoce tarniny, czarnego bzu, czeremchy, dzikiej róży, głogu, zbierane z naszych własnych pól i lasów, pozwalają nam tworzyć wyraziste octy, które są idealnym dodatkiem zarówno do tradycyjnej jak i do nowoczesnej polskiej kuchni.

Nasze octy owocowe powstają wolno, bez pośpiechu, bazując wyłącznie na naturalnych składnikach. Dzięki temu charakteryzują się złożonym bukietem smaków i zapachów. Niepasteryzowane octy, z „matką octową”, mają właściwości probiotyczne i zdrowotne.

Pełna oferta znajduje się na stronie www.octovnia.pl

Zapraszamy również do śledzenia nas na Facebook i Instagram @Octovnia. Znajdziecie tam Państwo mnóstwo przepisów i kulinarnych inspiracji.