



VINAGRE DE MANZANA 255 ML AIRES DE CAMPO

BENEFICIOS : Debido a que es un proceso doble de fermentacion las bacterias y levaduras, conocidas como la madre , primero convierten los azucares en alcohol y luego en vinagre. Como el vinagre no es pasteurizado ni filtrado este retiene las enzimas y bacterias beneficiosas, lo cual hace al vinagre altamente nutritivo. Desde tiempos remotos el vinagre ha sido utilizado en la cocina, por su sabor acido y por ser un conservador natural de alimentos. Ademas, aporta muchos beneficios a la salud, por ejemplo: ayuda en el proceso digestivo, es desintoxicante y un aseptico natural. Sin colorantes ni conservadores.

MODO DE EMPLEO : Usalo para condimentar y sazonar vegetales, ensaladas, aderezos y guisados

RESTRICCIONES : Personas con **ALERGIA** a manzana

INGREDIENTES : vinagre organico de manzana 4% acidez

\$57.94MN