

FERMENTOVÁNÍ ve speciální fermentační nádobě



je velmi účinné kvašení, jímž získáme kvalitativně bohatší potravinu na vitamíny a enzymy než klasickým kvašením.

Samotná nádoba je vyrobena z velmi kvalitního japonského plastu, obohaceného EM-mikroorganismy.

K zakoupené fermentační nádobě Vám bude k dispozici podrobný návod, jak ji používat + recepty.

Objem : 2 litrová, 3 litrová nádoba

Příklady použití : všechny druhy zeleniny případně i ovoce, v různých barevných i chuťových kombinacích s kořením např. bílé a červené zelí, mrkev, květák, brokolice, okurky, cibule, česnek celer, rajská jablíčka, papriky, pórek, fazole.... ...

Kvašení bílého zelí

