



**Azienda Agricola Il Sogno S.S.**

Via San Pietro Dossello, nr. 32

Tel. 0376 – 712152

Fax 030.5100061

e-mail: [ilsognoaziendaagricola@gmail.com](mailto:ilsognoaziendaagricola@gmail.com)

C.F. 02305370203

[www.biologicamente.info](http://www.biologicamente.info)

## ACETO DI MELE BIO

### Caratteristiche del prodotto

Le mele vengono spremute subito dopo la raccolta. Il succo viene poi fatto fermentare in botti di acciaio inox a temperatura costante senza aggiungere lieviti o zuccheri. Una volta che tutti gli zuccheri sono stati



trasformati in alcol si procede all'acetificazione inserendo batteri, secondo il metodo "tedesco", ossia ossigenando in continuazione il liquido. Si passa alla decantazione e, prima dell'imbottigliamento, alla micro-filtratura (il prodotto non è quindi pastorizzato). In questo modo si eliminano i batteri acetificatori ed allo stesso tempo non si altera il gusto del prodotto. Non essendo pastorizzato, l'aceto di mele è un conservante naturale, non ha una data di scadenza e migliora con il passare del tempo.

### Proprietà

L'aceto di mele può essere considerato un elisir di lunga vita, in quanto fornisce all'organismo umano principi attivi importanti quali amminoacidi ed enzimi. Previene diversi disturbi tra cui mal di testa, acidità e pesantezza di stomaco. Favorisce inoltre lo sbiancamento dei denti.

### Utilizzo in cucina

Può essere utilizzato nella preparazione di salse, zuppe (ottimo ad esempio nelle zuppe di pesce) e sottaceti. Lo si usa come condimento per ortaggi e verdure, nella preparazione di torte in quanto favorisce la lievitazione ed in quella del tofu.

***Azienda Agricola Il Sogno:***

***prodotti biologici selezionati e di qualità***

***Scopri ed acquista i nostri prodotti su [www.biologicamente.info](http://www.biologicamente.info)***