

VINAIGRE DE GRENADE



CE VINAIGRE EST FABRIQUÉ À PARTIR DE JUS DE GRENADE BIOLOGIQUE SAUVAGE. LE JUS EST FERMENTÉ NATURELLEMENT EN FÛTS DE BOIS.

MÉLANGÉ AVEC DU CONCENTRÉ DE MYRTILLE ET DE POMME OBTENU À FAIBLE TEMPÉRATURE D'ÉVAPORATION.

LE BAUME (CONCENTRÉ ET JUS) EST MÛRI LENTEMENT EN DESSOUS DE 40° C, CONSERVANT TOUTES LES QUALITÉS NATURELLES DE LA GRENADE. S'IL Y A PLUS D'ANTIOXYDANTS DANS LE JUS DE GRENADE QUE DANS LA GRAINE ELLE-MÊME, CE FRUIT MYSTIQUE PRIME DEVANT UNE QUARANTAINE D'AUTRES (DONT LES FRAISES, LES FRAMBOISES, LES BLEUETS ET LE CASSIS) PAR SA TENEUR EN ANTIOXYDANTS. DES EFFETS BIENVEILLANTS QUI RALENTISSENT LE DÉVELOPPEMENT DES CELLULES CANCÉREUSES GRÂCE À SES ACIDES ORGANIQUES.

RICHE EN POTASSIUM, LA GRENADE PERMET AUSSI DE LUTTER CONTRE LES MALADIES CARDIO-VASCULAIRES EN JOUANT UN RÔLE D'HYPERTENSEUR. QUE DE VERTUS QUE L'ON RETROUVE CONCENTRÉES DANS CE VINAIGRE IMAGINÉ PAR "GRAINE D'ALMA" POUR RÉVEILLER VOTRE CUISINE ET VOTRE SANTÉ !

UN VINAIGRE À LA COULEUR ÉCLATANTE ET AUX SAVEURS ÉTONNANTES, SI CERTAINS LE BOIVENT - COMME AU JAPON OÙ IL SE DILUE DANS DE L'EAU CHAUDE - D'AUTRES LE CUISINENT COMME CONDIMENT OU POUR DÉGLACER DES SAUCES... ALORS JOUEZ ET GOÛTEZ !

FOODY QUIZZ: SAVEZ-VOUS COMBIEN DE GRAINES UNE GRENADE CONTIENT-ELLE ???

CONTACT :
DANIELLAANUSH@GRAINESDALMA.COM
WWW.GRAINESDALMA.COM

