

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/butelka-na-nalewke-200-ml-6-szt-6-korkow-2318-p-879.html>



## Butelka na nalewkę 200 ml 6 szt.+ 6 korków 23/18

Numer katalogowy	<b>BR-631222</b>
Kod producenta	<b>BR-631222</b>
Kod EAN	<b>5908277704667</b>

### Opis produktu

Nasz zestaw 6 butelek na nalewki z korkami to doskonałe rozwiązanie dla miłośników domowej produkcji alkoholi. Twoje nalewki zachowają pełnię smaku i aromatu przez długi czas.

- **Wysoka jakość** - butelka wykonana jest z wysokiej jakości, przezroczystego, klarownego szkła, w którym świetnie zaprezentują się wszystkie kolorowe trunki.
- **Uniwersalny kształt** - niebanalny kształt butelki oraz jej wysokość ok. 20 cm, sprawiają, że świetnie nada się ona zarówno do nalewek, jak i win, syropów oraz soków owocowych.
- **Idealna na upominek** - 200 ml pojemność butelki, sprawia, że zamknięte w niej domowe napoje idealnie zaprezentują się w niejednym barku. Domowej produkcji nalewka w takiej butelce będzie również ciekawym pomysłem na drobny prezent dla bliskich.
- **Szczelne zamknięcie** - butelki zamykane są szczelnie naturalnym korkiem, co nie tylko wpływa na bezpieczeństwo przechowywanego trunku, jak i na wizualny aspekt całej butelki.
- **Kompletny zestaw** - butelki sprzedawane są w zestawie po 6 sztuk wraz z wykonanymi z naturalnego materiału korkami.

Zestaw 6 butelek o pojemności 200 ml każda wraz z pasującymi do nich wykonanymi z naturalnego materiału korkami. Butelka tego rozmiaru idealnie nada się do przechowywania domowych nalewek, win, soków oraz syropów w domowych barkach i spiżarniach! Kształt butelki oraz jej smukła szyjka sprawiają, że wypełniona domowym trunkiem staje się ciekawym pomysłem również na upominek dla bliskich. Wysoka jakość przezroczystego szkła, z którego wykorzystany jest produkt, sprawia, że będziesz cieszył się jej pięknem i użytecznością przez naprawdę długi czas. Butelki sprzedawane są w zestawie po 6 sztuk wraz z dołączonymi korkami.

### Przepis na domową nalewkę z jeżyn

#### Składniki:

- 1 kg dojrzałych jeżyn
- 450 g cukru
- 0,5 L alkoholu 40-50 %

#### Przygotowanie:

Umyte jeżyny wsyp do słoja, zasypując warstwowo cukrem. Całość wstrząśnij kilka razy tak, by cukier dobrze zmieszał się z owcami. Słój przykryj gazą i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1,5-2 tygodnie. Dobrze sprawdzi się tu nasłoneczniony parapet.

Po tym czasie jeżyny rozgnieć i zalej alkoholem. Słój zamknij szczelnie zakrętką i pozostaw na kolejne 1,5-2 tygodnie. W tym czasie nadal regularnie potrząśnij słojem. Po tym okresie nalewkę przefiltruj. Do tej czynności doskonale sprawdzi się worek filtracyjny. Nalewkę oddzieloną od miąższu przechowuj w słoju lub butelkach. Po 6 miesiącach nalewka uzyskuje pełnię smaku i jest gotowa do spożycia.

Na zdrowie!