

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/butelka-na-nalewke-350-ml-6-szt-6-korkow-browin-p-715.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Butelka na nalewkę 350 ml 6 szt.+ 6 korków Browin

Cena brutto	55,00 zł
Cena netto	44,72 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	631224
Kod producenta	631224
Kod EAN	5904816002539
Producent	Browin

Opis produktu

- **Wysoka jakość** - wysokiej jakości, klarowne i przezroczyste szkło premium, elegancko prezentuje kolorową zawartość.
- **Uniwersalny kształt** - niebanalna linia butelki, która świetnie podkreśla wygląd oraz teksturę nalewek, win, syropów oraz soków owocowych.
- **Idealna na upominek** - ciekawy, niespotykany i wyjątkowo atrakcyjny design butelki sprawia, że może być ona wspaniałym prezentem również sote.
- **Szczelne zamknięcie** - 350 ml zawartości butelki zawsze pod kontrolą! Dzięki zastosowaniu naturalnego korka butelka po zamknięciu zachowuje pełną szczelność.
- **Przyjazny dla otoczenia surowiec** - po użyciu nadaje się do recyklingu lub ponownego użycia.

Smukła, wykonana z wysokiej jakości szkła butelka będzie wspaniale prezentowała się w nie tylko w Twojej spiżarni, barku, ale także na stole. Dzięki swojemu niebanalnemu wyglądowi możesz obdarować nią swoich najbliższych. Butelka posiada wygodne, szczelne zamknięcie i jest wykonana z przyjaznego dla otoczenia surowca.

Podana cena dotyczy 6 sztuk butelek wraz z korkami.

Nalewka z jeżyn według domowego przepisu

Potrzebne składniki:

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

Przygotowanie:

Starannie umyte jeżyny wsyp do słoja, zasypując warstwowo i dokładnie cukrem. Następnie całość wstrząśnij kilka razy tak, by wsypany cukier dobrze zmieszał się z owcami. Słój dokładnie przykryj gazą i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1,5-2 tygodnie. Idealnie sprawdzi się tu nasłoneczniony parapet.

Po tym czasie jeżyny rozgnieć, a następnie zalej alkoholem. Słój zamknij szczelnie zakrętką i pozostaw go na kolejne 1,5-2 tygodnie. W tym czasie nadal regularnie potrząsaj słojem. Po tym okresie nalewkę starannie przefiltruj, za pomocą worka

filtracyjnego. Oddzieloną od miąższu nalewkę przechowuj w słoju lub butelkach. Po upływie 6 miesięcy uzyska ona pełnię smaku i będzie gotowa do spożycia.

Na zdrowie!