



## Zestaw do cydru 20 L

Numer katalogowy	<b>BR-400040</b>
Kod producenta	<b>BR-400040</b>
Kod EAN	<b>5908277706890</b>

### Opis produktu

Zestaw startowy do cydru, własnoręcznie zrobiony, domowy cydr z owoców i soku już w 2 tygodnie - idealny pomysł na prezent!

- **Dla początkujących i profesjonalistów** - chcesz zacząć przygodę z domowym cydrownictwem? A może jesteś profesjonalistą? Ten zestaw sprawi, że każdy Twój domowy, musujący trunek wyjdzie perfekcyjnie i zachwyci całą Twoją rodzinę!
- **Pełne wyposażenie** - decydując się na ten zestaw, otrzymujesz pełny, gotowy do wykonania 20 L cydru zestaw. Nie musisz się martwić już o nic innego. Wybierz owoce lub sok i rozpocznij domową produkcję!
- **Proste opakowanie** - kartonowe pudełko, w którym otrzymasz zestaw, zdobią proste, czarne grafiki.
- **Idealny pomysł na prezent** - dzięki eleganckiemu opakowaniu zestaw do cydrów jest również świetnym pomysłem na prezent. Uniwersalny pojemnik do fermentacji sprawdzi się również do wykonania domowego wina lub piwa!
- **Zestaw zawiera:** 30 L z pojemnik fermentacyjny z kranem, plastikową rurkę fermentacyjną, drożdże do Cydru, żywkę dla drożdży, pirosiarczyn potasu, reduktor osadu, cukromierz, pektoezym, instrukcję z przepisem

Jesteś miłośnikiem Cydru? A czy wiesz, że możesz przygotować go samodzielnie we własnym domu zarówno z owoców jak i gotowych soków? Rozpocznij swoją przygodę z cydrownictwem lub podaruj komuś niebanalny prezent! Zestaw do cydru to pełne wyposażenie, które sprawdzi się zarówno u osoby początkującej, jak i profesjonalisty! W ekologicznym tekturowym pudełku znajdują się bowiem: 30 L z pojemnik fermentacyjny z kranem, plastikową rurkę fermentacyjną, drożdże do Cydru, żywkę dla drożdży, pirosiarczyn potasu, reduktor osadu, cukromierz oraz pektoezym. W pudełku znajdziesz również instrukcję i sprawdzony przepis na cydr! Z naszym zestawem będziesz miał wszystko czego potrzebujesz do wykonania tego orzeźwiającego, delikatnie musującego napoju w zaciszu własnego domu!

### Jak produkować cydr?

Proces produkcji nie zajmuje wiele czasu - gotowym cydrem możesz cieszyć się już po 14 dniach! Zapewniamy - smak świeżo wykonanego cydru jest niezastąpiony, a Ty z czasem od najprostszych przepisów z pewnością przejdziesz do etapu tworzenia własnych kompozycji smakowych, regulowania zawartości gazu, a nawet własnych etykiet na butelki!