



## Vinaigre de pomme 1 l

2.-



1 Image

**Vinaigre comestible épicé à base de pommes. Pour assaisonner et affiner les plats chauds et froids.**

Numéro d'article 05640

Caractéristiques du produit  
Apfelessig SGA 4.5° LANDI 1L

Le vinaigre de cidre est fabriqué à partir de cidre de pomme suisse. La fermentation du cidre permet de produire un vinaigre de fruits épicé au moyen de bactéries acétiques. Ce vinaigre savoureux, riche en vitamines et en sels minéraux, convient parfaitement pour mélanger soi-même des sauces à salade, pour acidifier des boissons, pour ajouter à des sauces et à des plats de toutes sortes, notamment des plats à base de poisson et de volaille. Cet aliment acide sert également de conservateur naturel, les cornichons et les petits oignons argentés conservés au vinaigre sont particulièrement connus.

Les micro-organismes contenus dans le vinaigre de cidre ont un effet positif sur la flore intestinale et aident à purifier l'organisme. Le vinaigre fin de pommes suisses est également utilisé pour de nombreuses autres applications. Il est aussi souvent utilisé en médecine naturelle, où il est employé sous forme diluée pour les soins des cheveux et de la peau ainsi que pour l'hygiène corporelle et buccale.

importance dans l'alimentation humaine :

Le vinaigre de cidre fait partie des cinq aliments probiotiques les plus sains. Mais le vinaigre de cidre est également un produit à tout faire pour la santé, la beauté et le ménage. Il peut jouer le rôle d'une importante source de potassium dans l'alimentation et fournir au corps des vitamines, des oligo-éléments et des minéraux. On dit en outre que le vinaigre de cidre réveille et renforce le système immunitaire. Mais le vinaigre de cidre dissout également la graisse et le calcaire dans le ménage, masque les odeurs de la cuisine et du réfrigérateur et peut chasser les parasites des stocks. Nous connaissons le vinaigre de cidre grâce à diverses recettes anciennes et transmises de génération en génération dans notre pharmacie familiale.

Voici quelques exemples d'utilisation :

Utilisation comme anti-inflammatoire prophylactique, stimulant du système immunitaire : une gorgée de vinaigre de cidre par jour, le matin, diluée dans de l'eau.

Prévention contre le rhume et soins des pieds : bain de pieds hebdomadaire dans 4 litres d'eau chaude additionnée de 0,5 litre de vinaigre de cidre.

Effet fébrifuge de la vesce au vinaigre : bas au vinaigre Enveloppements au vinaigre pour faire baisser la fièvre : mélanger 5 dl d'eau tiède et 1 dl de vinaigre de cidre. Tremper les chaussettes en coton dans ce liquide. Essorer les chaussettes et les enfiler sur les deux pieds. L'idéal est de les enfiler jusqu'aux mollets. Pour éviter les taches et le froid, mettre en plus des chaussettes en laine. Porter les chaussettes pendant une heure.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)