

OGÓRKI KISZONE

(CORNICHONS
LACTO-FERMENTÉS)

Sans vinaigre ou sucre ajouté
Non-pasteurisé • Vegan



OGÓRKI KISZONE est le nom polonais donné aux cornichons lacto-fermentés. Cette recette est riche en bactéries lactiques qui feront évoluer ses saveurs et sa texture avec le temps.

Il peut être consommé froid ou chaud (entre les repas, dans les salades ou les sandwiches, et dans des soupes).

La lacto-fermentation est une méthode ancienne de conservation, réalisée grâce au sel et aux ferments naturellement présents dans les légumes.




**CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR
AVANT ET APRÈS OUVERTURE**

OGÓRKI KISZONE est un aliment vivant : un gaz est produit naturellement pendant la fermentation. Gardez les légumes submergés pour une conservation optimale.

INGRÉDIENTS : jeunes concombres*, aneth*, ail*, *feuilles de vigne et/ou feuilles de framboise et/ou feuilles de chêne, sel de mer [*issu de l'agriculture biologique]

Poids net :

  @vegetal.vivant

Recettes sur www.vegetalvivant.com

Consommer de préférence avant le :

Lot :