

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/butelka-na-nalewke-200-ml-6-szt-6-korkow-kk2318-p-203248.html>

Butelka Na Nalewkę 200 Ml 6 Szt.+ 6 Korków Kk23/18

Cena	44,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003061
Kod EAN	5908277704667
Producent	Browin

Opis produktu

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. Inne pasujące korki to produkty o wymiarach fi 18/21 mm oraz fi 16/21 mm. 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 owocami. 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 potrząsaj 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!