



Soki z drzew, czyli nie tylko oskoła

Soki roślin, w tym także wielu drzew, nadają się do spożycia, dzięki świetnym walorom zdrowotnym i smakowym. Choć drzewa z pozoru są mało „soczyste”, ich pnie produkują mnóstwo soków, które zaskakują swoją słodyczą i orzeźwiającym smakiem.

Sok z brzozy

Sok z brzozy czyli oskoła niezmiennie cieszy się dobrą opinią od stuleci. Dzięki naturalnie słodkiemu smakowi można go pić „na surowo”, ale obecnie znaleźć można także oskołę z dodatkiem soku z owoców dla jeszcze lepszych smakowych. Picie oskoły polecane jest zwłaszcza w stanach obniżonej odporności. Tradycyjną oskołę, sok z brzozy bez cukru, jak i wersję wzbogaconą sokami z owoców znajdziemy w ofercie naturalnych soków z brzozy marki Oskola.

Syrop klonowy

Ten gęsty i zazwyczaj bardzo słodki sok to jeden z największych symboli Kanady – i nic dziwnego, bowiem liść klonu znajduje się nawet na fladze tego kraju. Syrop klonowy jest mniej kaloryczny niż miód i mimo że nie zawiera konserwantów, po otwarciu można przechowywać go przez półtora roku. Barwa i konsystencja syropu klonowego może być różna w zależności od gatunku klonu, z jakiego został wyprodukowany. Często stosowany jest jako polewa amerykańskich naleśników podawanych na słodko, znanych pod wdzięczną nazwą pancakes.

Sok z grabu

Sok z grabu to naturalny środek rozluźniający, działający kojąco na układ mięśniowy. Jego delikatnie słodkawy smak pozwala pić go prosto z drzewa, które po nacięciu uwalnia sporą ilość soku. Po podgotowaniu i dodaniu cukru, łatwo można też wytworzyć domowy syrop z grabu.

Cena: 5 zł/ 300 ml

Marwit Sp. z o.o.
Zławieś Wielka 29a
81-134 Zławieś Wielka
tel +48 56 674 43 00
fax +48 56 674 43 01

REGON: 34005075
NIP: 8792467461
KRS: 0000246103
www.oskola.pl
e-mail: sekretariat@marwit.pl

Sąd Rejonowy w Toruniu,
VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
Kapitał zakładowy: 27 300 000 zł

Sok pozyskiwany wczesną wiosną
z PNIA DRZEWA BRZOWEGO

