

Ferment Magnolia Proxy



WARTOŚCI ODŻYWCZE

Wartości na 100ml produktu:
wartość energetyczna 58,6 kJ/14
kcal, węglowodany 3,5g (tym
cukry 3,3g), zawiera znikome ilości
tłuszczu (w tym kwasów
nasyconych), białka i soli

SKŁADNIKI ODŻYWCZE

Woda, bazylia, cukier, magnolia
kwiat (1,25%), hibiskus, pieprz
czarny, kultury fermentacyjne,
dwutlenek węgla

KRAJ

Polska

Więcej informacji:

Fermentowany napój bezalkoholowy, pasteryzowany. Zawartość alkoholu do 0.5%. Piękny kwiatowy aromat magnolii a w tle subtelna nuta bazylii. Całość podkreślona ostrością pieprzu. Intensywne musowanie, dużo aromatyczności z lekko słodkim, lekko kwaśnym tłem.

Potrawy:

Grillowane warzywa, grillowane ryby

Brito Farm

BRITO FARM

Brito Farm to rodzinny projekt założony przez Różę Ziółko i jej męża Josha Brito. Nazwa pochodzi od ich nazwiska, ale koncept i wykonanie to przede wszystkim

ich pasja do natury i fermentacji.

Róża awychowała się na wsi, w rodzinie rolników, gdzie - choć nie pracowała na polu - nauczyła się czerpać spokój i radość z kontaktu z ziemią. W dorosłym życiu wróciła do tych doświadczeń, łącząc dziecięce wspomnienia z podróżami po świecie i studiami. To właśnie wtedy fermentacja stała się dla niej naturalnym łącznikiem między inżynierskim myśleniem a fascynacją roślinami.

Jej mąż, wychowany w Los Angeles, wniósł świeże spojrzenie - marzenie o życiu bliżej natury. Razem stworzyli Brito Farm: miejsce, gdzie rosną zioła, krzewy i dzikie rośliny, a fermentacja zamienia je w napoje pełne smaku i znaczenia.

Brito Farm unika egzotycznych składników na rzecz lokalnych ziół i korzeni, często zapomnianych, jak hyzop czy tatarak. Dla założycieli równie ważne, co smak, jest budowanie relacji z klientami - każdy napój to nie tylko produkt, ale i pretekst do spotkania, rozmowy i karmienia wspólnoty.

Ich wizją jest, by z czasem polskie fermenty stały się rozpoznawalną kategorią napojów także poza granicami kraju - tak jak włoska kawa czy szwajcarskie zegarki.