



НА ВОЩИНІ

Запорізький край – рідна земля козацтва, край волелюбних людей, край чорнозему, край, де зародилася українська культура і побут.

Для приготування настоянки ми взяли старовинний козацький рецепт міцного медового настою на бджолиних сотах і модифікували його.

Вощина – унікальний бджолиний дар, що містить більше 300 корисних речовин, таких як: складні ефіри, мінеральні речовини, багатомісний спирт, вітаміни, вуглеводи, жирні кислоти. Вощину виділяють тільки молоді бджоли із спеціальних черевних залозок. Бджолині сім'ї використовують її для будівництва стільників (сот).

Наші предки жували вощину, що надавало потужний терапевтичний вплив на організм.

ПРИ ВСЬОМУ СВОЄМУ ВМІННІ, ЛЮДСТВО Й ДОСІ НЕ НАВЧИЛОСЯ СТВОРЮВАТИ ХОЧА Б ЩОСЬ, ЩО ВІДАЛЕНО НАГАДУВАЛО Б ЦЕЙ ЧАРІВНИЙ БАЖОЛИНИЙ ПРОДУКТ.

Безперечно, до козацького рецепту підійдуть кращі страви України, особливо куліш, приготовлений на вогнищі, м'ясні рульки і копченості.

0,5

міцність
37

Золотий колір
та яскравий
медовий присмак

ккал
216