

## Vinagre de Manzana

Botella de 500 cc. Vinagre 100% de jugo de manzanas, maduras naturalmente, fermentadas y oxidada. Acidez 4%. Sus minerales y elementos residuales ejercen un efecto positivo sobre el metabolismo del cuerpo, ayudan a los procesos de digestión y eliminación, son eficaces desintoxicantes y útiles agentes para purificar la sangre.

Rating: Not Rated Yet

**Precio**

\$ 2.941,00

[Ask a question about this product](#)

Fabricante: [Agropecuaria Punucapa](#)

### Descripción

#### VINAGRE DE MANZANA

La historia del vinagre está íntimamente ligada a la historia del vino, como su mismo nombre demuestra. El nombre castellano del vinagre proviene del latín "vinum acre" o vino agrio. La elaboración de los primeros vinagres de manzana cuenta del 2000 A. C. y su utilización data de épocas muy antiguas, se le menciona en la Biblia y en tiempo de los romanos era una bebida corrientemente consumida por los legionarios, mezclada con agua, líquido que recibía el nombre de Acetum.

#### ¿Qué es?

Este vinagre se elabora a partir de la sidra o chicha de manzana. Hasta el siglo XVII era un subproducto y se consideraba como una enfermedad de la sidra. Pasteur descubrió, en 1862, que el proceso se debía a un microorganismo, "**mycoderma aceti**".

La elaboración del vinagre se basa en las fermentaciones alcohólica (levaduras) y acética (bacteriana) consecutivas, en un medio adecuado de jugo de manzana.

El vinagre es fácil de hacer pues el alcohol se acetifica espontáneamente cuando es expuesto al aire y a los microorganismo. Cuando comienza la acetificación empieza a formarse en la superficie del líquido una película gris que se va hundiendo progresivamente hasta el fondo, formando una masa gelatinosa llamada "madre de vinagre".

Está considerado como un producto dietético que conserva parte de las propiedades de la manzana. Se emplea en la alimentación como aderezo de todo tipo de alimentos, sustituyendo al vinagre de vino. Su contenido en ácido acético es inferior al del vinagre de vino y por ello, resulta más suave para el estómago.

#### Propiedades

Sus minerales y elementos residuales ejercen un efecto positivo sobre el metabolismo del cuerpo, ayudan a los procesos de digestión y

eliminación, son eficaces desintoxicantes y útiles agentes para purificar la sangre. Como antiséptico actúa sobre todo el aparato digestivo y contribuye a devolverle las sales minerales perdidas. El ácido del vinagre de manzana es capaz de destruir bacterias, hongos e incluso parásitos. Su capacidad para limpiar el intestino hace que sea indicado en la regeneración de los sistemas digestivos castigados por las dietas desequilibradas. Si se consume demasiado azúcar y harina refinadas (no integrales), la mucosa intestinal se va haciendo cada vez más gruesa. Cuando esto sucede, los movimientos peristálticos se hacen cada vez más lentos, con lo que aparece el estreñimiento y puede desestabilizarse el proceso de asimilación de las grasas. El vinagre de manzana, estimula los movimientos intestinales y aumenta la producción de las enzimas relacionadas con el desdoblamiento de la grasa, por lo que resulta una ayuda eficaz para combatir la obesidad y el colesterol. Estabiliza los niveles de azúcar en la sangre, cuyas bajadas son las responsables de los ataques compulsivos de hambre. Si queremos potenciar estos efectos beneficiosos podemos tomar un vaso de agua con una cucharada de vinagre antes de cada comida y al acostarnos. Asimismo, el vinagre de manzana ofrece beneficios en la piel, pues produce una agradable frescura y calma el dolor en forma inmediata, si se utiliza en aplicaciones locales sobre quemaduras superficiales y reacciones inflamatorias locales, como los eritemas solares.