



AMANPRANA GRANAATAPPELAZIJN

RAUW. AMBACHTELIJK. LEVEND.





OORSPRONG

De granaatappels voor deze azijn groeien in het zuiden van Turkije, een streek die al eeuwenlang bekendstaat als dé regio voor hoogwaardige granaatappels.

Dankzij het mediterraan microklimaat krijgen de vruchten volop zon en warmte, wat zorgt voor een uitzonderlijk hoog gehalte aan natuurlijke nutriënten.

De granaatappels worden onmiddellijk na de oogst ter plaatse geperst, waarna het sap direct gekoeld wordt. Zo blijven de nutraceutische eigenschappen, zoals antioxidanten en polyfenolen, maximaal behouden tot aan de fermentatie.

AMBACHTELIJK GEFERMENTEERD

Het sap reist vervolgens naar Lombardia, een regio in Noord-Italië. Daar wordt het verse sap op traditionele wijze gefermenteerd. Geen additieven, geen haast. Alleen tijd en ervaring.

De fermentatie gebeurt volledig natuurlijk, zoals men dat al generaties lang doet. De azijn rijpt rustig verder in houten vaten voor extra diepgang in smaak en karakter.

Omdat deze azijn niet wordt gefilterd of verhit, blijft de moeder behouden.

Alles wordt zo zacht mogelijk behandeld, zodat niet alleen de smaak, maar ook de kracht van de natuur behouden blijft.



WAT IS “DE MOEDER”?

In de fles zie je soms een troebele waas of sliertjes. Dat is geen fout — dat is de moeder.

Tijdens fermentatie zetten natuurlijke gisten en bacteriën het granaatappelsap om in azijn. Daarbij ontstaat spontaan een cultuur van **levende micro-organismen**: **de azijnmoeder**.

Ze vormt zich alleen in rauwe, ongefilterde azijn — wanneer het fermentatieproces niet wordt onderbroken door verhitting of klaring.

De moeder is zichtbaar bewijs dat de azijn nog leeft. Ze bevat **natuurlijke enzymen, probiotica** en andere fermentatiecomponenten die de azijn uniek maken.



WAT MAAKT DEZE AZIJN UNIEK?

Deze azijn is niet gemaakt van alcohol, maar van 100% puur granaatappelsap — vers geperst, biologisch en rijk aan smaak (geen concentraat).

Het fermentatieproces verloopt traag en natuurlijk, zonder kunstmatige toevoegingen of verhitting. Elke stap is erop gericht om de kracht van de vrucht te bewaren.

De azijn blijft ongefilterd en rauw, waardoor de levende moeder zichtbaar blijft in elke fles.

**Wat je proeft is geen gewone azijn.
Maar een levend product, gemaakt met aandacht, tijd
en respect voor de natuur.**



**100%
NATUUR**



LEVEND



BIO

GEBRUIK & TOEPASSINGEN

Granaatappelazijn is zacht van smaak en verrassend veelzijdig in gebruik. Niet alleen in de keuken, maar ook als onderdeel van een dagelijkse routine.

- **Als ochtendtonic**
Voeg 1 eetlepel toe aan een glas lauw water, eventueel met citroen of honing.
- **In salades & vinaigrettes**
Combineer met olijfolie, mosterd en kruiden voor een fruitige dressing.
- **Als marinade**
Voor groenten, kip, lamsvlees of halloumi. Maakt het gerecht zachter én smaakvoller.
- **In stoofpotten of warme sauzen**
Een scheutje op het einde brengt zuur en zoet perfect in balans.
- **In mocktails of kruidenthee**
Voor een frisse, lichtzurige toets – combineert mooi met munt, gember of fruit.

De smaak is vaak zachter dan verwacht. Aan te raden als alternatief voor appelazijn met een mildere smaak.



VOOR WIE IS GRANAATAPPELAZIJN GESCHIKT?

- Klanten die appelazijn gebruiken, maar op zoek zijn naar een zachter alternatief
- Mensen die bewust bezig zijn met **darmgezondheid, detox** of **intermittent fasting**
- Foodies die houden van fermentatie, ambacht & complexere smaken
- Klanten die fan zijn van granaatappel (sap, extracten, capsules)
-  Bij gebruik van medicatie (bv. maagzuurremmers, bloeddruk- of cholesterolverlagers), raadpleeg best een arts of apotheker voor dagelijks gebruik.

USP'S IN EEN NOTENDOP

- 100% puur en biologisch – geen concentraat, enkel versgeperste granaatappels
- Ambachtelijke fermentatie – langzaam en natuurlijk, zonder verhitting of filtratie
- “Levend” product – bevat de moeder met enzymen en fermentatieculturen
- Mild-fruitige smaak – zachter dan appelazijn, makkelijker puur te drinken
- Veelzijdig gebruik – tonic, vinaigrette, marinades, warme gerechten en zelfs mocktails
- Extra gezondheidsboost – polyfenolen en antioxidanten uit granaatappel
- Amanprana kwaliteit – respect voor natuur, geen kunstmatige toevoegingen



ONDERSTEUNEND MATERIAAL

- Packshots & beeldmateriaal:
<https://www.amanprana.eu/downloadcenter/categorie/voeding/granaatappelazijn/>
- Etiket: https://www.amanprana.eu/wp-content/uploads/Amanprana_Granaatappelazijn.pdf