

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/34/it

- Riempite a metà il vaso di bucce di kiwi o d'arancia
- Aggiungete circa 250g di zucchero (bianco, di canna, marrone...). Dosate a vostro piacimento.
- Riempite il resto del vaso d'acqua.
- Lasciate la miscela fermentare tra 5-7 giorni secondo la temperatura ambiente.
- Filtrate e mettete in bottiglia (in vetro con chiusura guarnizione in gomma e molla metallica o bottiglia in plastica resistente alla pressione ex : Coca...).
- Da consumare nelle 2-3 giorni se conservato a temperatura ambiente o nelle 2 settimane se conservato in frigorifero.