

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/65/fr

Lorsque le goût vous convient, vous pouvez déguster votre boisson pétillante fermentée à partir d'épluchures de fruits! Vous pourrez la conserver quelques jours à température ambiante, avant qu'elle ne tourne au **vinaigre** (ce qui est délicieux aussi). Vous pouvez aussi la conserver plus longtemps au frigo, car cela ralentit le processus de fermentation.