

VINAGRE

Heinig

desde 1900

120 ANOS

De geração para geração



MANUAL PRÁTICO

do Vinagre Heinig

LIMPEZA | SAÚDE | BELEZA | RECEITAS

A ORIGEM DO VINAGRE

O vinagre é um dos temperos mais antigos do mundo. Hipócrates (460 a.C.-377 a.C.), médico grego intitulado pai da medicina considerava o vinagre uma substância essencial para saúde por conta dos seus efeitos medicinais. O termo vinagre deriva

do francês, que significa vinho azedo. Os antigos egípcios, babilônios, indianos, gregos e persas, já conheciam a arte da fabricação do vinagre e sua versatilidade, como forma de conservar alimentos como a carne, peixes e legumes. Somente assim os alimentos perecíveis poderiam ser transportados por longas distâncias.

O vinagre era apreciado ainda por seu efeito refrescante. Não somente os legionários romanos, mas também os soldados, agricultores e viajantes, até a Idade Média, bebiam água com vinagre para matar a sede e para o bem de sua saúde. Ele também costumava ser utilizado puro para assepsia e para combater a germes e bactérias.



COMO É PRODUZIDO O VINAGRE?

O vinagre é obtido a partir de duas fermentações, a primeira é a fermentação alcoólica e a segunda é a fermentação acética.

Na fermentação alcoólica, ocorre a transformação do açúcar presente na matéria-prima que será utilizada para produção do vinagre de álcool. Na segunda parte, chamada de fermentação acética, ocorre a transformação desse álcool em ácido acético, ou seja, em vinagre.

Portanto, qualquer matéria-prima que contenha açúcar pode ser utilizada para fabricação de vinagre. A cana-de-açúcar, é a matéria-prima para a fabricação do vinagre de álcool, e a uva para a fabricação do vinagre de vinho.

Por esse motivo o vinagre é considerado um produto natural, fermentado e livre de açúcar, já que todo açúcar existente transforma-se em ácido acético. Após todo processo de fermentação que ocorre dentro de tanques de aço inox, é necessário equilibrar a quantidade de acidez utilizando água potável, no nosso caso utilizamos a água mineral, sendo esse um dos grandes diferenciais da Heinig.

Em alguns casos o vinagre passa pelo processo de filtragem antes de ser engarrafado, nos nossos vinagres utilizados um filtro de tecnologia alemã para efetuar esse processo de forma ecológica (sem geração de resíduos) e segura, a fim de obter máxima qualidade no produto final.





VINAGRE HEINIG E O MEIO AMBIENTE

Sempre preocupados em estarmos em harmonia com o planeta, nossa empresa faz uso de embalagens PET que podem ser recicladas, e que são livres de Bisfenol-a (BPA Free). Também possuímos certificado de energia renovável, reduzindo assim a emissão de gases poluentes. E possuímos fonte própria de água mineral, garantido a qualidade da água empregada na produção de toda a linha Heinig.

OS DIVERSOS USOS E PROPRIEDADES DO VINAGRE

Um produto tão antigo e de fácil acesso, já recebeu inúmeros estudos científicos que comprovam a eficácia e a versatilidade do vinagre.

Por ser fonte de ácido acético, ele comprovadamente ajuda no combate da diabetes do tipo 2, diminuindo o açúcar que circula na corrente sanguínea e baixando a insulina consideravelmente, além de diminuir o apetite, funcionando como um elixir natural.

O vinagre também é conhecido no tratamento de infecções, por conta do seu poder antisséptico que facilita a cicatrização de ferimentos em pessoas e animais. Ele também é altamente

eficaz na limpeza doméstica e é um amigo do meio ambiente, já que não agride o planeta, sendo 100% ecológico. Pode ser usados em ambientes com crianças e animais, pois não apresenta nenhum risco de toxicidade, diferente dos tradicionais produtos de limpeza. O Vinagre é altamente eficaz e versátil nos afazeres do dia a dia!

Nesse Microbook, você vai aprender um pouco mais sobre as diversas propriedades do vinagre e descobrir dicas e receitas que foram passadas de geração para geração mostrando todo poder e versatilidade deste produto!



**VOCÊ TEM
UMA DICA E
GOSTARIA DE
COMPARTILHAR?**

Envie para a gente através do e-mail atendimento@vinagreheinig.com.br e compartilhe nas redes sociais marcando @vinagreheinig no Instagram e Facebook!

Adoramos fazer parte do seu dia-a-dia e estar presente na casa dos brasileiros há mais de 120 anos!



05 DICAS DE COMO USAR O VINAGRE DE ÁLCOOL HEINIG NA LIMPEZA

- 1** Potencialize seu detergente usando vinagre de álcool Heinig: adicione $\frac{1}{2}$ xíc. dele ao detergente e misture bem. Assim, suas vasilhas desengordurarão mais fácil.
- 2** Ainda misturando vinagre ao detergente, você consegue retirar gordura de tecidos sem esforço. Esfregue o local da gordura, deixe de molho normalmente no sabão em pó e enxágue!
- 3** Limão + vinagre de álcool Heinig + detergente: desencarde a cerâmica e tira marca de ferrugem dela (esfregue com uma bucha ou em locais mais difíceis, use a esponja de aço).
- 4** O vinagre de álcool serve para dar brilho ao inox! Limpe seu fogão normalmente e finalize com um paninho umedecido no vinagre de álcool. Ele ficará brilhando!
- 5** Vinagre de álcool + detergente de coco: desengordura o piso e dá brilho, seja ele cerâmica, porcelanato, laminado etc.



MANCHOU O TAPETE?

É só despejar um pouco de vinagre Heinig até cobrir a mancha, depois, coloque bicarbonato de sódio em cima do vinagre, deixe reagir até criar bolhas e absorver a mancha.

Em seguida, cubra com um pano úmido e deixe secar.

Depois é só passar o aspirador e pronto.

MANCHAS EM CAMISETAS?

Manchar camisas... acontece com todo mundo!

Espirre vinagre de álcool Heinig nas manchas de café, condimentos e vinho antes da lavagem.

Esfregue e lave normalmente na máquina, e se for necessário repita o procedimento.



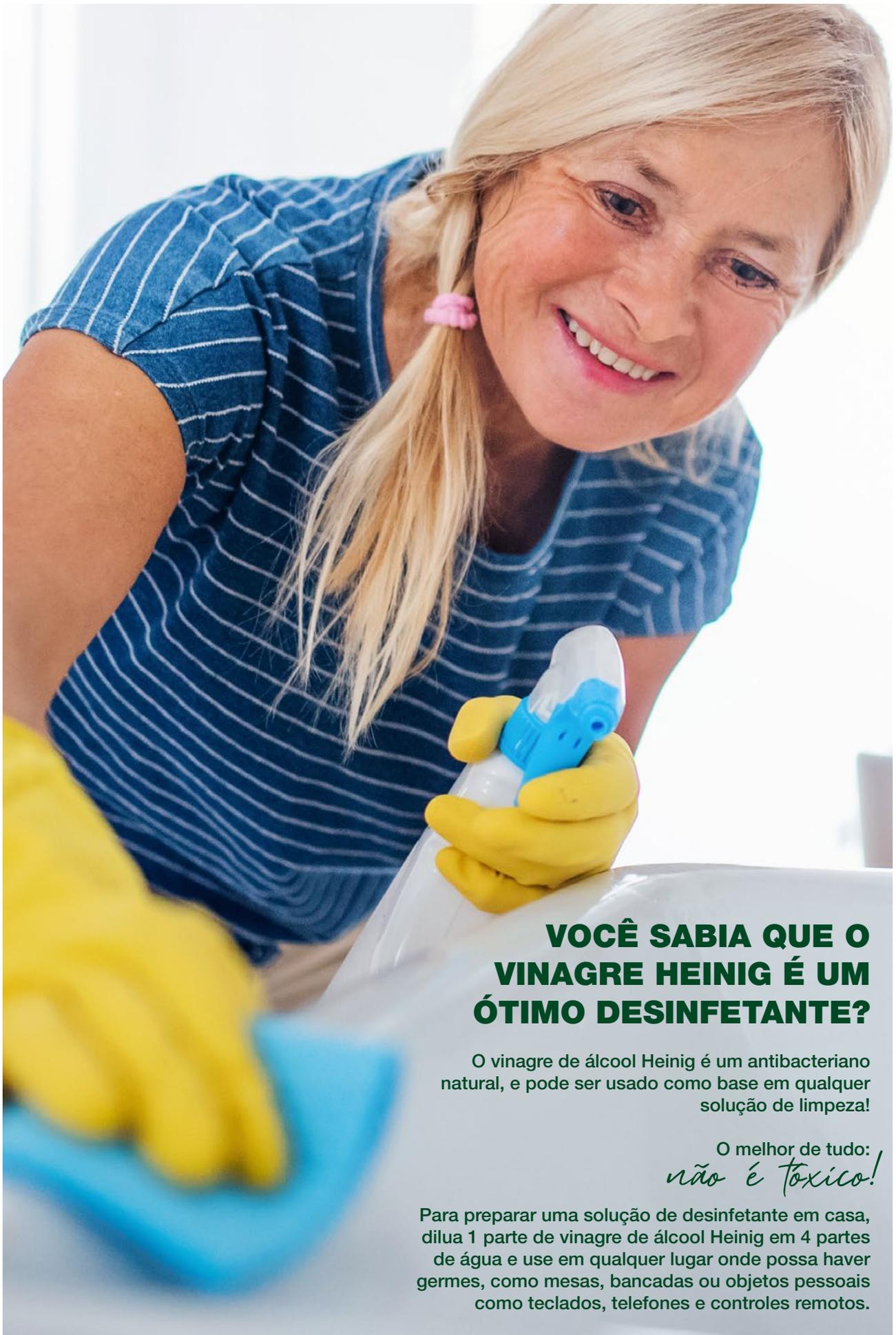
GARRAFAS TÉRMICAS

Para os amantes de café! Você sabia que as garrafas térmicas devem ficar abertas quando não são utilizadas?

Pois podem ficar com um cheirinho desagradável que altera o aroma do café!

Se a sua garrafa térmica já está com esse aroma indesejável, deixe-a de molho por uma noite com vinagre de álcool Heinig diluído com água!

Não tem erro!



VOCÊ SABIA QUE O VINAGRE HEINIG É UM ÓTIMO DESINFETANTE?

O vinagre de álcool Heinig é um antibacteriano natural, e pode ser usado como base em qualquer solução de limpeza!

O melhor de tudo:
não é tóxico!

Para preparar uma solução de desinfetante em casa, dilua 1 parte de vinagre de álcool Heinig em 4 partes de água e use em qualquer lugar onde possa haver germes, como mesas, bancadas ou objetos pessoais como teclados, telefones e controles remotos.



6 BENEFÍCIOS DE LAVAR SUAS ROUPAS COM VINAGRE HEINIG

1

Use 1 xíc. de vinagre de álcool Heinig na lavagem das roupas! São muitos benefícios obtidos quando se acrescenta uma xícara de vinagre à roupa no ciclo de enxágue da máquina de lavar: elimina bactérias, substitui o uso de amaciantes, elimina os fiapos e a elasticidade estática das roupas, e firma a cor dos tecidos recém tingidos.

2

Limpeza da máquina de lavar! Uma maneira fácil de limpar os resíduos de sabão e desinfetar periodicamente sua máquina, consiste em despejar dentro dela uma garrafa de 900ml de vinagre Heinig e deixar a máquina executar um ciclo completo sem roupas ou sabão.

3

Não deixa as roupas coloridas desbotarem! Como precaução simples para não deixar que as roupas coloridas manchem as outras, coloque a roupa nova de molho com algumas xícaras de vinagre Heinig por 10 a 15 minutos antes da primeira lavagem.

4

Elimina o amarelado das roupas! Para restaurar a cor original de roupas amareladas, deixe as peças de molho por 1 noite numa solução de 1/2 partes de água morna para 1 parte de vinagre Heinig. Lave-as pela manhã.

5

Amacie colchas e cobertores! Adicione 2 xíc. de vinagre de álcool Heinig à água do enxágue da máquina (ou de um tanque cheio de água) para remover resíduos de sabão, tanto das colchas de algodão quanto dos cobertores, antes de secar. Isso também vai deixá-los limpos e macios.

6

Borrife a roupa para eliminar os amassados com 1 parte de vinagre para 3 partes de água. Após ter borrifado a peça inteira, pendure a roupa e deixe secar. Para algumas roupas, talvez essa solução seja ainda melhor do que passá-las a ferro, pois é menos agressiva para os tecidos.



SUA SAÚDE MELHOR COM VINAGRE DE MAÇÃ HEINIG

Você sabia que o vinagre de maçã tem suas propriedades medicinais conhecidas há milhares de anos?

Algo De poucas calorias, o Vinagre de Maçã Heinig é rico em pectina, uma fibra solúvel que auxilia a diminuir o colesterol ruim. Além disso, possui alta concentração de potássio, o que faz com que o sódio seja equilibrado no organismo, sendo assim, uma excelente sugestão para pessoas que sofrem de hipertensão arterial.

Quem tem diabetes tipo 2 também se beneficia de suas propriedades, já que o vinagre de maçã Heinig auxilia a

diminuir a sensibilidade à insulina, reduzindo a glicemia circulante, e contribuindo para a normalização de ácido acético.

A presença de ácido acético também auxilia no controle dos níveis de açúcar, que impacta na saciedade e acelera o metabolismo, contribuindo para o emagrecimento (quando inserido em um contexto de alimentação balanceada e exercícios físicos).

Viu? Motivos não faltam para você incluir o vinagre de maçã Heinig na sua rotina alimentar!



PIOLHOS? TRATE COM VINAGRE HEINIG!

Ai que coceira!

Se a criança está reclamando, vive esfregando as mãos no couro cabeludo, apresenta vermelhidões na cabeça e descamação atrás da nuca ou da orelha, é bem provável que seja piolho.

Diluir um copo de vinagre em um copo de água e aplicar na cabeça por meia hora, com uma toalha para abafar, ajuda no tratamento.



ACELERE SEU METABOLISMO COM VINAGRE HEINIG

Além de possuir vitaminas, isso acontece por que o ácido acético estimula a produção de enzimas digestivas, ou seja, as substâncias nutritivas dos alimentos são melhores aproveitadas pelo nosso organismo.

Que tal acrescentar o vinagre Heinig na sua dieta?

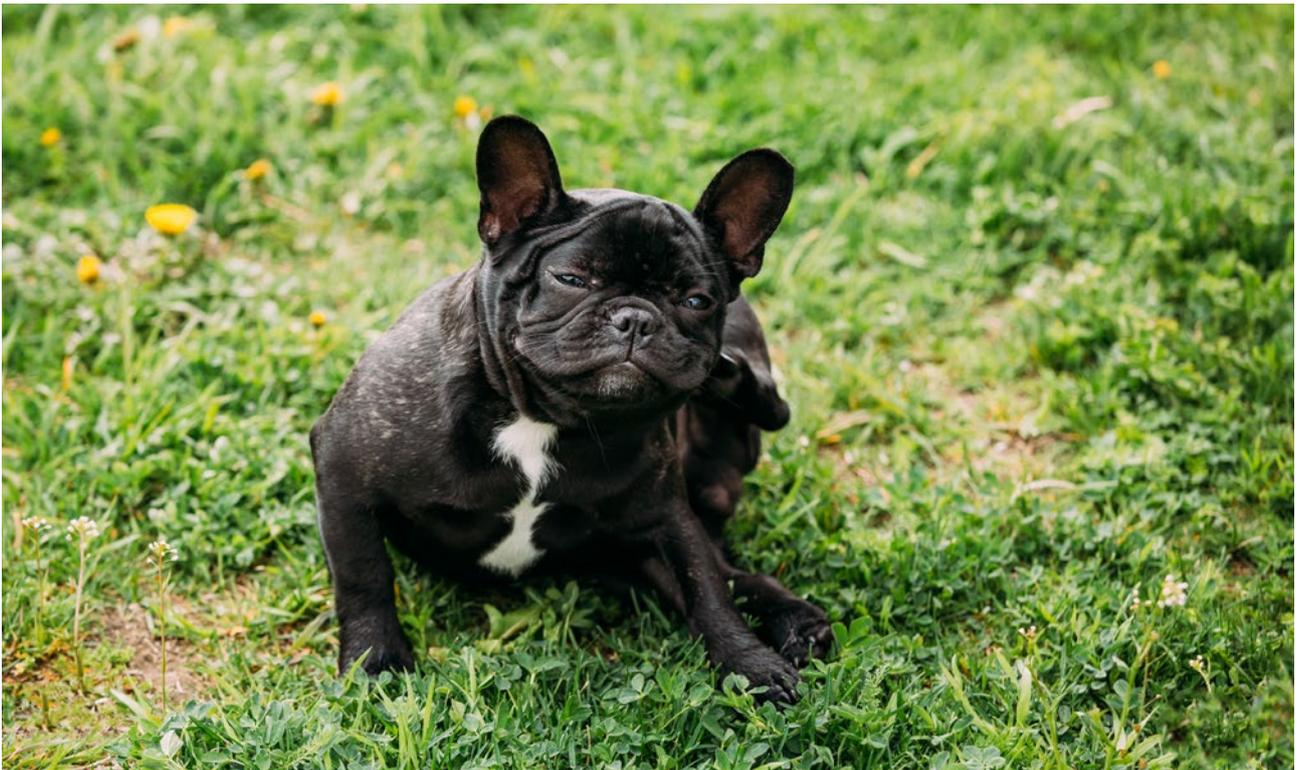


ESTÁ SOFREND COM AFTAS?

O Vinagre de Maçã Heinig pode ajudar a reduzir bactérias ruins e manter uma higiene bucal saudável, colaborando com o equilíbrio que pode amenizar quadros de aftas.

Para possuir esse benefício é bem simples:

- Misture 2 colheres de sopa de Vinagre de maçã Heinig em um copo americano de água mineral e faça gargarejo.
- Repita esse procedimento até que a afta esteja curada.



QUE TAL TRATAR A SARNA DO SEU PET COM NOSSO VINAGRE DE MAÇÃ?

O Vinagre de Maçã Heinig possui propriedades curativas que ajudam a combater os ácaros, que são responsáveis pelas sarnas.

Dilua uma colher de vinagre de maçã Heinig na comida/água de seu pet. Isso ajudará a combater o vermelhidão e coceira, além de ajudar no processo de cura!



LAVE OS CABELOS COM VINAGRE HEINIG E TENHA UM BRILHO INCRÍVEL!

Dilua 2 colheres de sopa de vinagre de maçã Heinig, 2 colheres de sopa de suco de limão, 3 xícaras de água, misture bem e após a lavagem derrame sobre os cabelos.

Depois, enxágue normalmente com água. Essa mistura ajuda a eliminar os resíduos e fechar as cutículas, mantendo os fios macios e brilhantes.



BENEFÍCIOS DO VINAGRE DE MAÇÃO PARA O ROSTO!

- Diminui a oleosidade do rosto, tratando a acne
- Pode ser usado como tônico facial
- Trata alergias, como picadas de insetos e queimaduras de sol
- Reduz rugas e manchas relacionadas a idade
- Firma a pele e estimula a circulação sanguínea



QUE TAL USAR CEBOLA E VINAGRE HEINIG PARA ACABAR COM AS MANCHAS DE PELE?

- Corte uma cebola ao meio e mergulhe-a em uma xícara com vinagre de maçã Heinig.
- Deixe a cebola imersa por 10 min. Após isso, esfregue a cebola no local desejado para clarear a pele e enxágue bem.
- Faça isto todos os dias.

Esta receita clareia manchas de pele, como, melasmas e manchas senis. A cebola solta um ácido que junto do ácido do vinagre de maçã Heinig, irá produzir um ácido retinóico natural.

Lembre-se! Sempre consulte seu dermatologista!





MOLHO DE REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO HEINIG

O molho de redução de vinagre balsâmico Heinig vai muito bem com bruschettas, saladas, carnes e peixes.

Você vai precisar de:

- 1 xícara de vinagre balsâmico Heinig
- 2 colheres de açúcar mascavo
- 3 colheres de azeite de oliva
- 2 pitadas de sal

Misture o vinagre balsâmico Heinig, o açúcar e o sal, e deixe ferver por alguns minutinhos em fogo baixo, vá mexendo com um fuê até o molho engrossar (a ponto de calda de chocolate) e acrescente o azeite de oliva. Prontinho!

GELEIA DE PIMENTA COM VINAGRE DE MAÇÃ HEINIG

- 10 pimentas dede de moça sem sementes
- 3 dentes de alho
- 3 xícaras de açúcar
- 1 maçã batida
- 1 xícara de vinagre de maçã Heinig
- 1 xícara de água

Dica

Essa geleia de pimenta fica perfeita acompanhando aperitivos ou carnes.

Em uma panela, adicione as pimentas picadas sem sementes, os dentes de alho picados, o açúcar, o suco de maçã e o vinagre de maçã Heinig. Misture bem, adicione a água e cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Retire do fogo quando estiver em ponto de geleia e guarde em um vidrinho limpo e bem fechado.



BOLO SUPER FOFINHO COM VINAGRE HEINIG

Perfeito para aquele final de tarde!

- 3 ovos
- ½ xícara de chá de óleo
- ½ xícara de chá de água
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de trigo
- 2 colheres de vinagre de álcool Heinig
- 1 colher de fermento em pó

O preparo é bem simples: bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento, que deverá ser adicionado por último e misturado na mão. Leve ao forno aquecido em 150°C e prontinho.



MOLHO REFRESCANTE PARA SALADAS COM VINAGRE DE MAÇÃ HEINIG

- 1 maçã verde sem casca e sem sementes
- 3 colheres de vinagre de maçã Heinig
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 dente de alho pequeno
- Sal e pimenta a gosto

Misture todos os ingredientes e use para temperar saladas verdes!

Dica

Saladas verdes combinam super com castanhas e ficam uma delícia!

APRENDA A FAZER UM MOLHO DELICIOSO E DEIXE A SUA SALADA AINDA MAIS SABOROSA!

- 1/3 de xícara (de chá) de azeite
- 2 colheres (de sopa) de água
- suco de 1/2 limão
- 1 xícara (de chá) de folhas e talo de coentro
- 1 dente de alho
- 1/4 de colher (de chá) de sal
- 1 colher (de chá) de mel
- 2 colheres (de sopa) de vinagre de vinho tinto.

Bata tudo no liquidificador até triturar todo o alho e os ingredientes se misturarem.

Guarde na geladeira e utilize em suas saladas por até 3 dias.

Antes de usar agite para os ingredientes se misturarem novamente.



FRANGO MARINADO EM MEL COM VINAGRE BALSÂMICO HEINIG

Ingredientes:

- 6 batatas médias
- 50 ml de azeite
- Sal e pimenta
- 1 ramo de alecrim
- 2 peitos de frango
- 200 g de feijão verde
- 10 tomates-cereja cortados ao meio

Para marinar:

- 80 ml de vinagre balsâmico Heinig
- 50 ml de azeite
- 5 colheres de sopa de mel
- Um pouco de sal
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 colher de chá de pimenta chili em flocos
- 1 colher de sopa de tomilho picado

Modo de preparo:

Lave e corte as batatas, sem tirar a casca. Coloque-as em uma assadeira, tempere com azeite, sal e pimenta. Coloque o ramo de alecrim e leve ao forno por 20 minutos a 160 °C.

Para marinar o frango, coloque todos os ingredientes em uma tigela grande e misture. Coloque os peitos de frango e deixe marinar por uma hora.

Espalhe os feijões verdes e os tomates-cereja pela assadeira. Coloque os peitos de frango e derrame o molho por cima de tudo. Leve ao forno por 30 minutos a 180 °C.

VINAGRE Heinig | 120 ANOS desde 1900

*Siga e acompanhe
nossas dicas no instagram!*

@vinagreheinig

www.vinagreheinig.com.br

CONHEÇA NOSSA LINHA DE PRODUTOS

