

Спосіб виробництва маринованої цибулі, який включає підготовку сировини, приготування маринадної заливки, фасування та стерилізацію, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують ріпчасту цибулю з масовою часткою цукрів не менше 6 %, а до складу маринадної заливки вводять комбінацію натуральних оцтів - яблучного та винного, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

ріпчаста цибуля	53,07
вода	35,64
цукор	4,08
оцет яблучний	4,08
оцет винний	2,04
сіль	1,02
перець духмянний	0,03
перець чорний	0,03
лавровий лист	0,01.