

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/zurawina-liofilizowana-1-kg-polowki-zurawiny-lio-p-658.html>



ŻURAWINA LIOFILIZOWANA 1 KG POŁÓWKI ŻURAWINY LIO.

Cena brutto	288,00 zł
Cena netto	274,29 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPR939
Kod producenta	SPRKG
Producent	ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.

Opis produktu

ŻURAWINA LIOFILIZOWANA 1 KG

Proces liofilizacji, któremu poddawana jest żurawina, polega na zamrożeniu owoców i usunięciu z nich wody w próżni. Dzięki temu zabiegowi uzyskujemy produkt o bogatych walorach odżywczych, który jest jednocześnie lekki, chrupiący i gotowy do spożycia bez konieczności wcześniejszego przygotowania.

Do czego używać żurawiny lio?

- Przekąski: Może być chrupana bezpośrednio jako zdrowa przekąska lub dodawana do mieszanki orzechów i suszonych owoców.
- Desery: do lodów, do ciast, dekoracji deserów.
- Śniadania: Idealny dodatek do musli, owsianek, jogurtów, wzbogacając je o owocowy, lekko cierpki smak.
- Sałatki: Doskonale sprawdzi się w sałatkach z warzywami, serem pleśniowym lub kozim – wniesie delikatny, owocowy akcent.
- Smoothie: Wzbogaca smak koktajli i smoothie, dodając lekko cierpki akcent do owocowych kompozycji.
- Wypieki: Idealna do dodania do chleba, ciast,
- Sosy : Świetna baza do przygotowania domowych, owocowych sosów do mięs i sera

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1381 kJ / 330 kcal
Tłuszcz 3,3 g
w tym kwasy nasycone Węglowodany 55 g
w tym cukry 29 g
Białko 2,9 g
Sól 0,04 g

Produkt należy przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach.
aby żurawina była chrupka należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu typu doypack .

Długa data przydatności do spożycia