

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/ananas-liofilizowany-grys-p-779.html>



ANANAS LIOFILIZOWANY GRYS

Cena	35,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Ananas liofilizowany grys – tropikalny smak w chrupiącej formie

Ananas liofilizowany grys to nieregularne, drobne kawałki prawdziwego owocu o intensywnym aromacie oraz charakterystycznym, słodko-kwaśnym smaku. Dzięki lekkiej i kruchej strukturze doskonale sprawdza się zarówno jako gotowa przekąska, jak i wygodny dodatek do codziennych potraw.

Forma grysu nie wymaga krojenia ani rozdrabniania. Kawałki można łatwo odmierzyć i równomiernie rozprowadzić w jogurcie, musli, deserze, cieście lub domowej czekoladzie.

Najważniejsze cechy produktu

- intensywny smak i aromat ananasa,
- lekka i przyjemnie chrupiąca struktura,
- wygodna forma nieregularnego grysu,
- produkt gotowy do bezpośredniego spożycia,
- łatwe porcjowanie i szerokie zastosowanie,
- możliwość wyboru odpowiedniej gramatury.

Do czego wykorzystać ananas liofilizowany w grysie?

Ananasowy grys można wykorzystać jako:

- dodatek do jogurtu, owsianki, musli i granoli,
- chrupiącą posypkę do lodów, kremów i deserów,
- składnik ciast, ciasteczek, muffinek i tortów,
- owocowy dodatek do czekolad, pralin i domowych słodyczy,
- składnik koktajli oraz smoothie,
- dekorację wypieków, monoporcji i deserów,
- element mieszanek owocowych i śniadaniowych.

Dlaczego liofilizowane owoce są chrupiące?

Liofilizacja polega na usunięciu wody z zamrożonych owoców w warunkach obniżonego ciśnienia. Dzięki temu ananas uzyskuje lekką, suchą i kruchą strukturę, a jego smak oraz aromat stają się wyraźnie skoncentrowane.

Naturalny wygląd produktu

Ananas jest produktem naturalnym, dlatego poszczególne fragmenty grysu mogą różnić się wielkością, kształtem i odcieniem. W opakowaniu mogą znajdować się zarówno większe kawałki, jak i drobniejsze okruszki powstające w wyniku kruszenia delikatnego produktu.

Jak przechowywać ananas liofilizowany?

Produkt należy przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Po każdym użyciu opakowanie trzeba dokładnie zamknąć. Liofilizowane owoce łatwo pochłaniają wilgoć z otoczenia, przez co pozostawione w otwartym opakowaniu mogą stopniowo tracić chrupkość.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Gramatura: 100g , 250g , 500g , 1000g

Zastosowanie i przechowywanie

Ananas liofilizowany w grysie - praktyczne zastosowanie

Grys ananasowy doskonale nadaje się do posypywania owsianek, jogurtów, lodów, kremów i deserów. Można dodawać go również do ciast, ciasteczek, czekolad, pralin, granoli oraz koktajli. Drobna forma ułatwia porcjowanie i równomierne rozmieszczenie owoców w przygotowywanej potrawie.

Produkt jest delikatny i może naturalnie zawierać zarówno większe kawałki, jak i drobniejsze okruszki. Po otwarciu należy chronić go przed wilgocią i przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu.