



FIGI LIOFILIZOWANE POŁÓWKI

Cena	35,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Figi liofilizowane połówki

Chrupiące owoce o wyjątkowym różowo-zielonym kolorze

Figi liofilizowane w połówkach wyróżniają się naturalnie słodkim smakiem, delikatnym owocowym aromatem oraz lekką, chrupiącą strukturą. Ich jasnozielona skórka, kremowa warstwa miąższu i pudroworóżowe wnętrze sprawiają, że doskonale smakują, a jednocześnie efektownie prezentują się w śniadaniach, deserach i wypiekach.

Liofilizacja polega na usunięciu wody z zamrożonych owoców w warunkach obniżonego ciśnienia. Dzięki temu figi stają się lekkie i chrupiące, zachowując charakterystyczny smak, aromat, kolor oraz naturalną strukturę.

Dlaczego warto wybrać nasze figi liofilizowane?

- mają intensywny, naturalnie słodki smak,
- wyróżniają się pięknym różowo-zielonym kolorem,
- są lekkie i przyjemnie chrupiące,
- są gotowe do spożycia bez dodatkowego przygotowania,
- wygodna forma poówek ułatwia porcjowanie i dekorowanie,
- pasują zarówno do potraw słodkich, jak i wytrawnych.

Jak wykorzystać figi liofilizowane?

Figi liofilizowane połówki doskonale sprawdzą się jako:

- samodzielna chrupiąca przekąska,
- dodatek do owsianki, musli i granoli,
- uzupełnienie jogurtu, koktajlu lub smoothie bowl,
- składnik mieszanek bakaliowych,
- dekoracja tortów, ciast, lodów i deserów,
- dodatek do domowych batonów i wypieków,
- efektowny element deski serów.

Połówki można podawać w całości, łamać na mniejsze kawałki albo rozkruszyć. Po zmieleniu sprawdzą się również jako owocowy proszek do kremów, koktajli, polew i dekoracji cukierniczych.

Naturalny wygląd produktu

Zdjęcia przedstawiają rzeczywisty wygląd oferowanych fig. Ze względu na naturalne pochodzenie owoców poszczególne połówki mogą różnić się wielkością, kształtem oraz intensywnością zielonego i różowego koloru. Różnice te są naturalną cechą produktu i nie wpływają na jego jakość.

Skład i przechowywanie

Skład: 100% figi liofilizowane.

Przechowywanie: przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, z dala od wilgoci oraz bezpośredniego światła słonecznego.

Po każdym otwarciu opakowanie należy dokładnie zamknąć. Produkty liofilizowane szybko pochłaniają wilgoć z powietrza, przez co mogą tracić chrupkość.

Wybierz odpowiednią gramaturę z listy dostępnych wariantów.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Zastosowanie i właściwości

Zastosowanie fig liofilizowanych

Figi liofilizowane doskonale sprawdzają się zarówno w codziennej kuchni, jak i profesjonalnej gastronomii. Dzięki naturalnej słodczy i chrupiącej strukturze wzbogacają smak wielu potraw.

- musli i granola,
- owsianki,
- jogurty i kefiry,
- koktajle i smoothie,
- ciasta oraz wypieki,
- desery i lody,
- sery i deski przekąsek,
- dekoracja dań.
-

Przechowywanie

Produkt należy przechowywać w suchym, chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Chronić przed wilgocią, aby zachować chrupiącą strukturę.