

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/jablka-liofilizowane-w-plastrach-250g-p-750.html>



## Jabłka liofilizowane w plastrach 250g

Cena	<b>40,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5 903933 629605</b>

### Opis produktu

# JABŁKA LIOFILIZOWANE W PLASTRACH

Masa netto: 250g

Kraj pochodzenia: POLSKA

**Jabłka liofilizowane w plastrach - Chrupiąca esencja natury** ☐☐

**Chrup zdrowie - naturalnie!**

#### Opis produktu:

Nasze liofilizowane jabłka w plastrach to doskonała propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie zdrowe i smaczne przekąski. Wykonane z najwyższej jakości polskich jabłek, poddanych procesowi liofilizacji, zachowują pełnię wartości odżywczych, naturalny smak oraz aromat świeżych owoców. Dzięki temu są nie tylko pyszne, ale i pełne cennych składników.

#### Kluczowe cechy produktu:

- **100% naturalne:** Bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych substancji.
- **Chrupiąca tekstura:** Proces liofilizacji sprawia, że plastry są lekkie i chrupiące, stanowiąc idealną przekąskę o każdej porze dnia.
- **Bogactwo wartości odżywczych:** Zachowują witaminy i minerały obecne w świeżych jabłkach, takie jak witamina C, potas czy błonnik pokarmowy.
- **Wszelstronność zastosowań:** Świetnie sprawdzą się jako samodzielna przekąska, dodatek do musli, owsianki, jogurtu, deserów czy wypieków.

#### Korzyści zdrowotne:

- **Wspomaganie trawienia:** Wysoka zawartość błonnika sprzyja prawidłowej pracy układu pokarmowego.
- **Wsparcie dla serca:** Obecność przeciwutleniaczy i potasu może przyczynić się do utrzymania prawidłowego ciśnienia krwi oraz zdrowia serca.
- **Naturalna energia:** Stanowią doskonałe źródło naturalnych węglowodanów, dostarczając energii na cały dzień.

#### Sposób użycia:

Nasze liofilizowane jabłka są gotowe do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania. Możesz je dodawać do:

- Porannej owsianki czy musli, aby wzbogacić smak i dodać chrupkości.
- Jogurtu naturalnego lub greckiego jako zdrowy dodatek.
- Domowych wypieków, takich jak muffiny czy ciasta, dla nadania owocowego akcentu.
- Herbaty czy naparów, aby uzyskać delikatny jabłkowy aromat.

#### Przechowywanie:

---

Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Po otwarciu zaleca się szczelne zamknięcie opakowania, aby zachować chrupkość produktu.

**Składniki:**

100% liofilizowane jabłka z polskich sadów.

**Informacje dodatkowe:**

- **Kraj pochodzenia:** Polska

---

**Chrup zdrowie – naturalnie!** Wybierając nasze liofilizowane jabłka, sięgasz po przekąskę, która łączy w sobie tradycję polskich sadów z nowoczesnym podejściem do zdrowego stylu życia. To idealny wybór dla każdego, kto pragnie cieszyć się smakiem jabłek przez cały rok, dbając jednocześnie o swoje zdrowie i samopoczucie.

**Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.**

**Informacja o alergenach:**

**Produkt może zawierać śladowe ilości : orzechy ziemne i inne orzechy**

**gorczyce, soję, sezam, zboża zawierające gluten,**

**produkty zawierające dwutlenek siarki, laktozę, jaja, seler**

**Wszystkie nasze produkty pakowane są w atestowane torebki**

**z zapięciem strunowym co pozwala na wielokrotne ich otwieranie i**

**zamykanie bez utraty świeżości, zapachu i smaku.**

**Produkty posiadają długą datę przydatności do spożycia umieszczona na etykiecie znajdującej się na opakowaniu .**

**#zdroweodżywianie #liofilizacja #naturalność #bezkonserwantów #przekąska #owoce #wartości odżywcze #przyprawy**

Poradnik i zastosowanie

Bakalie w codziennej diecie

Bakalie są doskonałym dodatkiem do zdrowego stylu życia. Mogą stanowić samodzielną przekąskę lub składnik wielu potraw.

**Najczęstsze zastosowania**

- 
- musli i owsianki
  - ciasta i wypieki
  - sałatki
  - desery
  - domowe batony energetyczne
  - kuchnia wegańska
  -

## **Jakie produkty znajdziesz w tej kategorii?**

Orzechy, migdały, pistacje, pestki dyni, pestki słonecznika, żurawinę, rodzynki, morele oraz wiele innych produktów premium.

## **Porady**

### **Jak przechowywać owoce liofilizowane?**

Przechowuj owoce liofilizowane w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu opakowania chroń je przed wilgocią, aby zachowały swoją chrupkość.

### **Do czego wykorzystać owoce liofilizowane?**

Owoce liofilizowane świetnie sprawdzają się jako dodatek do owsianek, jogurtów, deserów, lodów, ciast, koktajli oraz jako zdrowa przekąska dla dzieci i dorosłych.

## **Dlaczego warto?**

### **Dlaczego warto kupować w Przyprawy.pro?**

- Ponad 1500 produktów dostępnych od ręki.
- Starannie wyselekcjonowane przyprawy, dodatki spożywcze i akcesoria.
- Produkty dla kuchni domowej i profesjonalnej gastronomii.
- Szybka realizacja zamówień i bezpieczna wysyłka.
- Sprawdzeni producenci oraz wysoka jakość oferowanych produktów.

Dziękujemy za zaufanie i życzymy udanych zakupów w sklepie Przyprawy.pro.