

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/jablka-liofilizowane-w-plastrach-500g-p-749.html>



Jabłka liofilizowane w plastrach 500g

Cena	75,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5 903933 629599

Opis produktu

JABŁKA LIOFILIZOWANE W PLASTRACH

Masa netto: 500g

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.
- **Wszechstronność 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 #wartościodżywcze #przyprawy

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.

Zastosowanie i właściwości

Zastosowanie jabłek liofilizowanych

Jabłka liofilizowane są doskonałym dodatkiem do codziennych posiłków oraz profesjonalnych wyrobów cukierniczych.

- musli i granola,
- owsianki,
- jogurty i kefiry,
- koktajle i smoothie,
- ciasta oraz szarlotki,
- muffiny i ciasteczka,
- lody i desery,
- dekoracja wypieków.

-
-
-
-
-
-
-

Przechowywanie

Produkt przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Chronić przed wilgocią.