

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/marakuja-liofilizowana-w-kostkach-p-777.html>



MARAKUJA LIOFILIZOWANA W KOSTKACH

Cena	35,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Marakuja liofilizowana w kostkach – egzotyczny smak i wyjątkowa chrupkość

Marakuja liofilizowana w kostkach zachwyca intensywnym, tropikalnym aromatem oraz charakterystycznym słodko-kwaśnym smakiem. Dzięki poręcznej formie kostek można wygodnie jeść ją bezpośrednio z opakowania albo wykorzystywać jako efektowny dodatek do wielu potraw i deserów.

Liofilizacja polega na usunięciu wody z zamrożonego owocu. W rezultacie marakuja staje się lekka i chrupiąca, a jednocześnie zachowuje swój wyrazisty smak, aromat oraz naturalny kolor.

Dlaczego warto wybrać marakuję liofilizowaną?

- intensywny, egzotyczny smak marakui,
- przyjemnie chrupiąca struktura,
- wygodna forma gotowych kostek,
- naturalnie występujące czarne pestki,
- produkt odpowiedni do bezpośredniego spożycia,
- atrakcyjny dodatek do śniadań, deserów i wypieków,
- łatwe przechowywanie i porcjowanie.

Jak wykorzystać marakuję liofilizowaną w kostkach?

Kostki marakui możesz spożywać jako samodzielną, chrupiącą przekąskę. Doskonale sprawdzają się również jako dodatek do:

- jogurtu naturalnego, owsianki i musli,
- granoli oraz płatków śniadaniowych,
- lodów, kremów i deserów,
- ciast, tortów i monoporcji,
- smoothie oraz koktajli,
- dekorowania wypieków i dań,
- domowych mieszanek owocowych i przekąskowych.

Marakuja liofilizowana w kostkach pozwala w prosty sposób wzbogacić codzienne posiłki o tropikalny smak, wyrazisty aromat i efektowny kolor.

Naturalny wygląd produktu

Poszczególne kostki mogą różnić się wielkością, kształtem i odcieniem. Widoczne wewnątrz czarne pestki są naturalną częścią marakui i podkreślają jej charakterystyczny wygląd.

Przechowywanie

Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Marakuja liofilizowana łatwo pochłania wilgoć z otoczenia, dlatego po każdym użyciu opakowanie należy dokładnie zamknąć.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Jak wykorzystać marakuję?

Marakuja liofilizowana – zastosowanie

Marakuja liofilizowana w kostkach wyróżnia się intensywnym, tropikalnym aromatem, słodko-kwaśnym smakiem oraz przyjemnie chrupiącą strukturą. Jest gotowa do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Najpopularniejsze zastosowania

- samodzielna chrupiąca przekąska,
- dodatek do owsianki, musli i granoli,
- urozmaicenie jogurtu naturalnego,
- składnik koktajli i smoothie,
- dodatek do lodów, kremów i deserów,
- dekoracja ciast, tortów oraz monoporcji,
- składnik domowych mieszanek owocowych.

Charakterystyczne cechy produktu

- intensywny smak i aromat marakui,
- lekka, sucha i chrupiąca struktura,
- wygodna forma gotowych kostek,
- naturalne różnice w kształcie, wielkości i kolorze,
- widoczne czarne pestki będące naturalną częścią owocu.

Ważne informacje

Produkty liofilizowane łatwo pochłaniają wilgoć z otoczenia. Aby kostki zachowały chrupkość, należy przechowywać je w suchym i chłodnym miejscu oraz dokładnie zamykać opakowanie po każdym użyciu.

Zastosowanie i właściwości

Zastosowanie marakui liofilizowanej

Marakuja liofilizowana to wyjątkowy owoc o egzotycznym smaku, który doskonale sprawdza się zarówno w codziennej kuchni, jak i profesjonalnej gastronomii.

- musli i granola,
- owsianki,
- jogurty i kefiry,
- koktajle i smoothie,
- desery i lody,
- ciasta oraz torty,
- dekoracja wypieków,
- sałatki owocowe.

-
-
-
-
-

Przechowywanie

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