

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/truskawki-liofilizowane-cale-owoce-p-778.html>



TRUSKAWKI LIOFILIZOWANE CAŁE OWOCE

Cena	35,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Truskawki liofilizowane całe owoce – intensywny smak i wyjątkowa chrupkość

Truskawki liofilizowane w postaci całych owoców zachwycają intensywnie truskawkowym aromatem, naturalnym słodko-kwaśnym smakiem oraz przyjemnie chrupiącą strukturą. Są lekkie, wygodne w użyciu i gotowe do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Liofilizacja polega na usunięciu wody z zamrożonych owoców. Dzięki temu truskawki zachowują charakterystyczny smak, aromat i intensywny kolor, a jednocześnie stają się suche, lekkie i kruche.

Dlaczego warto wybrać całe truskawki liofilizowane?

- intensywny smak i aromat truskawek,
- chrupiąca i lekka struktura,
- efektowna forma całych owoców,
- produkt gotowy do bezpośredniego spożycia,
- wygodne porcjowanie,
- szerokie zastosowanie w kuchni i cukiernictwie,
- różne gramatury do wyboru.

Jak wykorzystać truskawki liofilizowane?

Całe owoce doskonale sprawdzają się jako samodzielna, chrupiąca przekąska. Można wykorzystywać je również jako dodatek do:

- jogurtu naturalnego, owsianki i musli,
- granoli oraz płatków śniadaniowych,
- lodów, kremów i deserów,
- ciast, tortów oraz monoporcji,
- smoothie i koktajli,
- czekolad, pralin oraz domowych słodczy,
- dekorowania wypieków i deserów,

-
- mieszanek owocowych oraz przekąskowych.

Całe truskawki liofilizowane szczególnie efektownie prezentują się jako dekoracja tortów, deserów i wyrobów cukierniczych.

Naturalny wygląd produktu

Poszczególne owoce mogą różnić się wielkością, kształtem i odcieniem. Truskawki liofilizowane są delikatne i kruche, dlatego w opakowaniu mogą pojawić się również mniejsze fragmenty owoców oraz niewielka ilość naturalnego pyłu owocowego.

Przechowywanie

Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Truskawki liofilizowane łatwo pochłaniają wilgoć z otoczenia, dlatego po każdym użyciu opakowanie trzeba dokładnie zamknąć.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Jak wykorzystać całe truskawki?

Zastosowanie całych truskawek liofilizowanych

Całe truskawki liofilizowane wyróżniają się intensywnym owocowym aromatem, naturalnym słodko-kwaśnym smakiem oraz przyjemnie chrupiącą strukturą. Są gotowe do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Najpopularniejsze zastosowania

- samodzielna chrupiąca przekąska,
- dodatek do jogurtu, owsianki i musli,
- składnik granoli oraz mieszanek śniadaniowych,
- dekoracja tortów, ciast i monoporcji,
- dodatek do lodów, kremów oraz deserów,
- składnik smoothie i koktajli,
- dodatek do czekolad, pralin i domowych słodczy.

Charakterystyczne cechy całych owoców

- efektowna forma całych truskawek,
- intensywny kolor, smak i aromat,
- lekka, sucha i chrupiąca struktura,
- naturalne różnice wielkości i kształtu,
- wygodne zastosowanie w domu i cukiernictwie.

Ważne informacje

Całe owoce liofilizowane są delikatne i kruche, dlatego w opakowaniu mogą znajdować się również mniejsze fragmenty oraz niewielka ilość naturalnego pyłu owocowego. Produkt należy chronić przed wilgocią i dokładnie zamykać po każdym użyciu.

Zastosowanie i właściwości

Zastosowanie całych truskawek liofilizowanych

Całe truskawki liofilizowane są gotowe do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania. Można je podjadać samodzielnie albo dodawać do jogurtu, owsianki, musli, granoli, deserów, lodów, ciast, tortów, koktajli i domowych czekolad.

Charakterystyczne cechy

- intensywny truskawkowy smak i aromat,
- lekka, sucha i chrupiąca struktura,
- efektowna forma całych owoców,
- naturalne różnice wielkości oraz kształtu,
- szerokie zastosowanie w kuchni i cukiernictwie.

Produkt należy chronić przed wilgocią i przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu.