

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/truskawki-liofilizowane-w-plastrach-p-776.html>



TRUSKAWKI LIOFILIZOWANE W PLASTRACH

Cena	30,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Truskawki liofilizowane w plastrach – intensywnie owocowy smak i przyjemna chrupkość

Truskawki liofilizowane w plastrach to prawdziwe owoce poddane procesowi suszenia sublimacyjnego. Liofilizacja pozwala usunąć z owoców wodę, jednocześnie zachowując ich charakterystyczny smak, aromat i naturalną barwę. Dzięki temu plastry są lekkie, kruche i przyjemnie chrupiące.

Produkt ma intensywnie truskawkowy, naturalnie słodko-kwaśny smak. Doskonale nadaje się do jedzenia bezpośrednio z opakowania oraz jako owocowy dodatek do wielu potraw i deserów.

Najważniejsze cechy produktu

- 100% liofilizowanych truskawek
- bez dodatku cukru
- lekka i chrupiąca struktura
- intensywny smak i aromat truskawek
- wygodna forma plastrów i kawałków
- produkt gotowy do spożycia
- możliwość wyboru gramatury

Jak wykorzystać truskawki liofilizowane?

Truskawki liofilizowane w plastrach można wykorzystać jako:

- samodzielną chrupiącą przekąskę,
- dodatek do owsianki, musli i granoli,
- uzupełnienie jogurtu, kefiru lub deseru,
- dekorację tortów, ciast, babeczek i lodów,
- składnik domowej czekolady i batonów,
- owocowy dodatek do koktajli,
- składnik herbaty i naparów,
- dekorację słodkich stołów i deserów.

Plastry można również rozdrobnić i wykorzystać jako naturalną posypkę do kremów, wypieków, naleśników, gofrów lub

domowych pralinek.

Skład

100% truskawki liofilizowane w plastrach.

Informacje o produkcie

Ze względu na delikatną i kruchą strukturę liofilizowanych owoców w opakowaniu mogą znajdować się zarówno całe plastry, jak i mniejsze kawałki. Jest to naturalna cecha produktu i nie wpływa na jego smak ani jakość.

Kolor, wielkość i kształt plastrów mogą nieznacznie różnić się między partiami, ponieważ produkt powstaje z naturalnych owoców.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Chronić przed wilgocią, ponieważ liofilizowane truskawki łatwo ją pochłaniają i mogą utracić swoją chrupkość.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Zastosowanie i właściwości

Zastosowanie truskawek liofilizowanych

Truskawki liofilizowane należą do najczęściej wybieranych owoców liofilizowanych. Dzięki intensywnemu smakowi i pięknemu kolorowi doskonale sprawdzają się zarówno w domowej kuchni, jak i profesjonalnym cukiernictwie.

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

-
-
-
-

Przechowywanie

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