



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Miód kremowany z żurawiną 420 g Krukam

Kod EAN: 5902270355840

Producent: Krukam

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

31,00 PLN

Opis produktu

Miód kremowany z żurawiną 420 g

Miód kremowany z żurawiną to pyszna i aromatyczna kompozycja, która łączy w sobie naturalną słodycz miodu z intensywnym smakiem żurawiny. Jest to wyjątkowy produkt, który powstaje poprzez dodanie liofilizowanych truskawek do płynnego miodu, a następnie staranne wymieszanie i kontrolowane kremowanie.

Kremowany miód z żurawiną ma aksamitną konsystencję, która sprawia, że jest łatwy w rozprowadzaniu. Smak żurawiny doskonale komponuje się z delikatnym smakiem miodu, tworząc harmonijną mieszankę słodczy i owocowej nuty.

Na czym polega kremowanie miodu?

Proces kremowania miodu polega na kontrolowanym rozpuszczeniu dużych kryształów cukru w miodzie, a następnie zapoczątkowaniu wzrostu małych, jednorodnych kryształków. Dzięki temu miód staje się gęsty, ma mniej tendencji do rozlewania się i łatwiej rozsmarowuje się na chlebie czy innych produktach spożywczych.

Warto zauważyć, że kremowanie miodu jest naturalnym procesem i nie wpływa negatywnie na jego jakość ani właściwości odżywcze. Skrystalizowany miód nadal zachowuje wszystkie swoje korzystne składniki, takie jak przeciwutleniacze, enzymy i inne substancje odżywcze. Po prostu zmienia swoją konsystencję.

Kremowany miód jest popularny ze względu na swoją łatwość użytkowania i wygodę. Może być stosowany jako doskonały dodatek do pieczywa, naleśników, tostów czy wykorzystywany w różnych przepisach kulinarnych.

Dlaczego warto jeść miód wielokwiatowy?

Miód wielokwiatowy jest naturalnym produktem pszczelim, bogatym w składniki odżywcze, które korzystnie wpływają na nasze zdrowie. Oto niektóre z głównych składników miodu wielokwiatowego i ich korzystne właściwości:

1.

Cukry: zawiera naturalne cukry, głównie fruktozę i glukozę. Dostarcza organizmowi energii, co może być szczególnie korzystne przed treningiem lub w czasie wzmożonej aktywności fizycznej.

2.

Witaminy: zawiera różne witaminy, takie jak witamina C, witaminy z grupy B (takie jak tiamina, ryboflawina, niacyna) oraz małe ilości witaminy K. Witaminy są niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu, wspierają układ immunologiczny, metabolizm i zdrowie ogólne.

3.

Minerały: dostarcza szereg minerałów, takich jak żelazo, magnez, cynk, miedź, potas, wapń i fosfor. Te minerały pełnią ważną rolę w procesach metabolicznych, utrzymaniu zdrowych kości i mięśni, funkcjonowaniu układu nerwowego i innych funkcjach organizmu.

4.

Enzymy: zawiera różne enzymy, takie jak amylaza, która pomaga w trawieniu węglowodanów, a także enzymy peroksydazy, które mają właściwości przeciwzapalne i antybakteryjne.

5.

Przeciwutleniacze: jest bogaty w przeciwutleniacze, takie jak kwas askorbinowy (witamina C), flawonoidy i inne związki fenolowe. Przeciwutleniacze pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie, które mogą przyczyniać się do procesów starzenia się, chorób serca, nowotworów i innych schorzeń.

Dlaczego dodaliśmy żurawinę do miodu?

Żurawina to owoc o charakterystycznym smaku i czerwonym kolorze, który oferuje wiele korzyści zdrowotnych. Oto kilka składników zawartych w żurawinie i ich potencjalne pozytywne wpływy na zdrowie:

1.

Przeciwutleniacze: jest bogata w przeciwutleniacze, takie jak flawonoidy, antocyjany i witamina C. Przeciwutleniacze pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie, które są przyczyną stresu oksydacyjnego i mogą przyczyniać się do rozwoju chorób przewlekłych, takich jak choroby serca, nowotwory i choroby neurodegeneracyjne. Spożycie żurawiny może wspomagać ochronę komórek przed uszkodzeniami i zapewniać ogólną ochronę zdrowia.

2.

Związki przeciwbakteryjne: zawiera związki, które mogą przeciwdziałać rozwojowi niektórych bakterii, w tym bakterii E. coli, odpowiedzialnych za infekcje układu moczowego. Związki te mogą przyczynić się do utrzymania zdrowia układu moczowego i zapobiegać infekcjom dróg moczowych.

3.

Wspomaganie zdrowia układu odpornościowego: jest źródłem witaminy C, która jest niezbędna dla prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego. Spożycie żurawiny może wspomagać wzmocnienie odporności i chronić organizm przed infekcjami i chorobami.

4.

Zapobieganie infekcjom dróg oddechowych: niektóre badania sugerują, że żurawina może mieć działanie przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne, co może pomóc w zapobieganiu i łagodzeniu infekcji dróg oddechowych, takich jak przeziębienie i grypa.

5.

Ochrona zdrowia układu sercowo-naczyniowego: może wspomagać zdrowie serca poprzez obniżenie poziomu cholesterolu LDL (złego cholesterolu), zmniejszenie stanu zapalnego, regulację ciśnienia krwi oraz poprawę funkcji naczyń krwionośnych. Regularne spożywanie żurawiny może przyczynić się do zmniejszenia ryzyka chorób serca.

Do czego używać miodu z żurawiną?

1.

Dodatek do śniadania: Miód kremowany z żurawiną stanowi smaczny i zdrowy dodatek do śniadaniowych potraw. Możesz go rozsmarować na tostach, placuszkach lub naleśnikach. Połączenie słodkiego miodu z kwaśnymi żurawinami stworzy interesującą kombinację smakową, która ożywi Twoje poranne posiłki.

2.

Słodki sos lub polewa: Miód kremowany z żurawiną może być doskonałym składnikiem do przygotowania sosów lub polew do deserów. Możesz go dodać do lodów, ciast, gofrów lub naleśników, aby nadać im wyjątkowego smaku i aromatu. Połączenie słodkiego miodu z intensywnością żurawiny stworzy smakowe doznania, które podkreślą smak Twoich ulubionych deserów.

3.

Składnik napojów: Miód kremowany z żurawiną może być wykorzystany jako słodzik i aromatyzujący składnik w różnych napojach. Dodaj go do świeżo wyciskanych soków, herbaty, lemoniady lub koktajli, aby dodać im słodkiego smaku i lekko kwaśnego akcentu żurawiny. Będzie to orzeźwiający dodatek do napojów, który zachwyci Twoje kubki smakowe.

Producent KruKam

Składniki:

miód pszczeli wielokwiatowy 97%, żurawina liofilizowana 3%

Wartości odżywcze w 100 g

-

Wartość energetyczna

1337kJ / 320kcal

Tłuszcz

0,03g

w tym tłuszcze nasycone
0g
Węglowodany
79,84g
w tym cukry
79,84g
Błonnik pokarmowy
1,7g
Białko
0,38g
Sól
0g