



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Miód kremowany z pomarańczą 420 g

Kod EAN: 5902270355833

Producent: Krukam

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

31,00 PLN

Opis produktu

Miód kremowany z pomarańczą 420 g

Miód kremowany z pomarańczą to połączenie naturalnej słodyczy miodu z wyrazistym, soczystym smakiem pomarańczy.

Miód kremowany z pomarańczą to połączenie dwóch pysznych składników, które tworzą niezwykle doświadczenie smakowe. W tym kremowym miodzie można poczuć delikatną słodycz miodu, która doskonale komponuje się z wyrazistym smakiem i aromatem soczystej pomarańczy.

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. Skryształizowany 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 pomarańczę do miodu?

Pomarańcza jest owocem bogatym w składniki odżywcze i substancje bioaktywne, które korzystnie wpływają na nasze zdrowie. Oto kilka z nich:

1.

Witamina C: Pomarańcze są znane z wysokiej zawartości witaminy C. Ta witamina jest niezbędna dla naszego układu odpornościowego, pomaga w zwalczaniu infekcji, wspiera zdrowie skóry i błon śluzowych. Ponadto, witamina C pełni rolę antyoksydantu, pomagając w ochronie komórek przed szkodliwym działaniem wolnych rodników.

2.

Błonnik: Pomarańcze są dobrym źródłem błonnika pokarmowego, zwłaszcza pektyny. Błonnik wspomaga prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego, poprawia trawienie, reguluje poziom cukru we krwi oraz wpływa na uczucie sytości. Spożywanie pokarmów bogatych w błonnik może przyczynić się do utrzymania zdrowej wagi i regulacji poziomu cholesterolu.

3.

Antyoksydanty: Pomarańcze zawierają różnorodne antyoksydanty, takie jak karotenoidy (w tym beta-karoten), flawonoidy i witamina C. Antyoksydanty pomagają w neutralizacji szkodliwych wolnych rodników w organizmie, które mogą powodować stres oksydacyjny i przyczyniać się do rozwoju chorób przewlekłych, takich jak choroby serca, nowotwory i starzenie się.

4.

Witaminy i minerały: Pomarańcze są również źródłem innych witamin i minerałów, takich jak witamina A, witaminy z grupy B (takie jak tiamina i kwas foliowy), potas, magnez i miedź. Te składniki odżywcze odgrywają ważną rolę w funkcjonowaniu organizmu, od wsparcia wzroku i zdrowia kości, po regulację ciśnienia krwi i przewodnictwa nerwowego.

Do czego używać miodu z pomarańczą?

1.

Smarowanie tostów i naleśników: Miód kremowany z pomarańczą to idealny dodatek do smarowania tostów, bułek, bagietek czy naleśników. Jego słodki smak wzbogacony delikatną nutą pomarańczy nada Twoim śniadaniowym przysmakom orzeźwiający i aromatyczny smak.

2.

Dodatek do deserów: Miód z pomarańczą doskonale komponuje się z różnymi deserami. Możesz go wykorzystać jako polewę do lodów, dodatek do ciast, muffinek czy placuszków. Jego słodycz w połączeniu z subtelnością pomarańczowego smaku nada Twoim deserom wyjątkowy smak i aromat.

3.

Składnik sosów i marynat: Miód kremowany z pomarańczą może być również używany jako składnik do przygotowywania sosów i marynat. Możesz dodać go do sosów do mięsa, marynaty do kurczaka lub dodatków do sałatek, aby podkreślić smaki i dodać lekko słodko-kwasznego akcentu pomarańczowego.

Producent KruKam

Składniki:

miód pszczeli wielokwiatowy 97%, pomarańcza liofilizowana 3%

Wartości odżywcze w 100 g

-

Wartość energetyczna

1345kJ / 322kcal

Tłuszcz

0,45g

w tym tłuszcze nasycone

0g

Węglowodany

78,91g

w tym cukry

78,91g

Błonnik pokarmowy

1,7g

Białko

0,83g

Sól

0g