



<https://luzem.eu>

662609436

[sklep@luzem.eu](mailto:sklep@luzem.eu)



## Miód kremowany z malinami 420 g

Kod EAN: 5902270355819

**Producent: Krukam**

Czas wysyłki: 24 Godziny

**Cena**

31,00 PLN

## Opis produktu

### Miód kremowany z malinami 420 g

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

**Kremowany miód z malinami** ma aksamitną konsystencję, która sprawia, że jest łatwy w rozprowadzaniu. Smak malin 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 maliny do miodu?

Maliny są niskokalorycznym i bogatym źródłem składników odżywczych, które korzystnie wpływają na nasze zdrowie. Oto kilka składników zawartych w malinach i ich potencjalne korzyści zdrowotne:

1.

**Przeciwutleniacze:** są doskonałym źródłem przeciwutleniaczy, takich jak witamina C, flawonoidy i antocyjany. Przeciwutleniacze pomagają zwalczać wolne rodniki w organizmie, które mogą powodować uszkodzenia komórek i przyczyniać się do rozwoju chorób przewlekłych, takich jak choroby serca, nowotwory i starzenie się.

2.

**Błonnik:** są bogate w błonnik, zarówno rozpuszczalny, jak i nierozpuszczalny. Błonnik odgrywa istotną rolę w regulacji trawienia, utrzymaniu prawidłowej maszyny ciała, a także wpływa na poziom cukru we krwi i kontrolę wagi. Spożywanie pokarmów bogatych w błonnik może również pomóc w utrzymaniu zdrowia jelit i zapobieganiu zaparciom.

3.

**Witaminy i minerały:** są dobrym źródłem witamin, takich jak witamina C, witamina K i witaminy z grupy B (np. B6, tiamina, niacyna). Zawierają również minerały, w tym mangan, magnez, potas i żelazo. Te składniki odżywcze odgrywają ważną rolę w wielu procesach metabolicznych, funkcjonowaniu układu nerwowego, zdrowiu kości i utrzymaniu prawidłowego funkcjonowania układu immunologicznego.

4.

**Polifenole:** zawierają różne rodzaje polifenoli, które są związkami roślinnymi o silnym potencjale przeciwutleniającym i przeciwzapalnym. Te związki mogą pomagać w ochronie organizmu przed uszkodzeniami komórek i stanami zapalnymi, co przyczynia się do ogólnego zdrowia i zmniejsza ryzyko chorób przewlekłych.

5.

**Kwasy organiczne:** zawierają również kwasy organiczne, takie jak kwas elagowy i kwas galusowy. Badania sugerują, że kwasy organiczne mogą mieć potencjalne właściwości antynowotworowe i przeciwwirusowe, a także korzystnie wpływać na zdrowie serca poprzez obniżanie poziomu cholesterolu.

## Do czego używać miodu z malinami?

1.

**Rozsmarowany na tostach lub plackach:** Miód kremowany z malinami doskonale komponuje się z chrupiącym tostem lub świeżo upieczonymi plackami. Możesz rozsmarować go jako zdrowy i smaczny dodatek na śniadanie lub jako lekki deser. Dodaje słodczy i owocowego aromatu, który wzbogaca smak potrawy.

2.

**Dodatek do jogurtu lub musli:** Wypróbuj miód kremowany z malinami jako dodatek do jogurtu naturalnego lub musli. Będzie to doskonały sposób na dodanie słodczy i smaku owocowego do codziennej porcji śniadaniowej. Możesz również połączyć go z innymi świeżymi owocami, orzechami lub nasionami dla większej różnorodności smakowej i wartości odżywczych.

3.

**Składnik deserów:** Miód kremowany z malinami może być wykorzystywany jako smaczny składnik w domowych deserach. Możesz dodać go do muffinek, ciast, lodów lub serników, aby dodać im słodkiego i owocowego smaku. Będzie to świetna alternatywa dla tradycyjnych słodzików, dodając jednocześnie naturalne walory smakowe.

Producent KruKam

## Składniki:

miód pszczeli wielokwiatowy 97%, malina liofilizowana 3%

Wartości odżywcze w 100 g

-

Wartość energetyczna

1332kJ / 319kcal

Tłuszcz

0,19g

w tym tłuszcze nasycone  
0,006g  
Węglowodany  
78,61g  
w tym cukry  
78,07g  
Błonnik pokarmowy  
1,7g  
Białko  
0,51g  
Sól  
0g