



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Miód kremowany z cytryną i imbirem 420 g Krukam

Kod EAN: 5902270355826

Producent: Krukam

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

32,00 PLN

Opis produktu

Miód kremowany z cytryną i imbirem 420 g

Miód kremowany z imbirem i cytryną to wyjątkowa kombinacja smaków i aromatów, która łączy słodczy miodu z pikantnym imbiem i orzeźwiającym cytrusowym akcentem cytryny.

Miód kremowany z imbiem i cytryną to doskonałe połączenie naturalnych składników, które łączą w sobie nie tylko smakowe doznania, ale także korzyści zdrowotne. W tej kremowej konsystencji miodu możemy poczuć delikatną słodczy, harmonijnie zbalansowaną z pikantnym i lekko ostro-korzennym smakiem imbiru oraz orzeźwiającym, cytrusowym aromatem cytryny.

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 imbir i cytrynę do miodu?

Imbir jest znany ze swoich właściwości rozgrzewających i korzystnego wpływu na układ trawienny. Jego pikantny smak i charakterystyczny zapach nadają miodowi kremowemu z imbirem i cytryną niepowtarzalnego charakteru. Imbir jest również ceniony za swoje właściwości przeciwbakteryjne i przeciwzapalne, co może pomóc w wspieraniu zdrowia układu odpornościowego.

Cytryna, z kolei, dostarcza owocowego, orzeźwiającego smaku i kwasowości, która wspaniale balansuje słodycz miodu. Cytryna jest bogata w witaminę C, która jest znana ze swojej roli w wzmacnianiu odporności organizmu oraz wspieraniu zdrowia skóry. Dodatkowo, cytryna zawiera przeciwutleniacze, które pomagają w zwalczaniu wolnych rodników i ochronie komórek przed uszkodzeniem oksydacyjnym.

Do czego używać miodu z cytryną i imbirem?

1.

Napój rozgrzewający: Dodaj łyżeczkę miodu z cytryną i imbirem do ciepłej wody i stwórz rozgrzewający napój. Ten napój jest idealny na chłodne dni lub gdy czujesz się przeziębiony. Imbir i cytryna pomogą Ci rozgrzać organizm, a miód doda słodczy i korzyści zdrowotne. Możesz również dodać odrobinę soku z cytryny, aby wzmocnić cytrusowy smak.

2.

Dodatek do herbaty: Miód z cytryną i imbirem doskonale pasuje jako słodzik i dodatek smakowy do różnych rodzajów herbaty. Dodaj łyżeczkę tego miodu do herbaty zielonej, herbaty imbirowej lub herbaty ziołowej. Będzie to smaczny sposób na podkreślenie smaku herbaty i dodanie jej orzeźwiającej nuty cytryny oraz lekko pikantnego imbiru.

3.

Polewa do sałatek: Wykorzystaj miód z cytryną i imbirem jako składnik do przygotowania delikatnej i aromatycznej polewy do sałatek. Wymieszaj miód z sokiem z cytryny i startym imbirem, a następnie polej nim sałatkę z mieszanych liści, orzechami, kawałkami owoców i innych ulubionych składników. Ta polewa doda sałatce słodko-kwaskowego smaku z nutą korzennego imbiru.

Producent KruKam

Składniki:

miód pszczeli wielokwiatowy 97%, cytryna liofilizowana 2,8%, imbir liofilizowany 0,2%

Wartości odżywcze w 100 g

-

Wartość energetyczna

1337kJ / 320kcal

Tłuszcz

0,3g

w tym tłuszcze nasycone

0g

Węglowodany

79,81g

w tym cukry

79,61g

Błonnik pokarmowy

1,7g

Białko

0,74g

Sól

0g