



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Sok z buraka Krzepki BURAK 100% 250 ml

Kod EAN: 5905669503310

Producent: Sadvit

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

8,00 PLN

Opis produktu

Soki warzywne zdobywają coraz większą popularność. Szczególną uwagę przyciąga sok z czerwonych buraków, stanowiący doskonałą bazę do wielu potraw, takich jak barszcz czerwony. Jego niezwykły smak sprawia, że idealnie komponuje się jako samodzielny sok, a także doskonale współgra w połączeniu z koktajlem lub jako składnik owocowo-warzywnych smoothies – wybór możliwości jest szeroki.

Krzepki BURAK to idealne rozwiązanie dla osób, które cenią naturalne soki, lecz nie zawsze mają czas na samodzielne przygotowywanie przetworów. Zapewniamy najwyższą jakość i doskonały smak stworzony z polskiego czerwonego buraka. Sok dostępny również w większej pojemności 3l.

Cechy soku tłoczonego

- naturalnie mętny
- NFC – nie z koncentratu, bezpośrednio z warzyw
- tłoczony na zimno
- bez żadnych dodatków
- produkowany z całych, wyselekcjonowanych warzyw
- naturalny, pełny smak i aromat
- sok z polskich warzyw

Skład soku:

- sok wyciskany na zimno z buraków 95% i cytryn 5%. Pasteryzowany.

Objętość:

250ml, ilość porcji = 1, sugerowane maksymalne dzienne spożycie 250ml

Pozyskiwanie soku

Pragniemy podkreślić, że naszym priorytetem jest nie tylko doskonała jakość, lecz także lokalność w każdym kroku produkcji. Z dumą prezentujemy sok przygotowany z polskich buraków – sok, który zachwyca naturalnym smakiem.

W buraki zaopatrujemy się od polskich rolników, co nie tylko gwarantuje najwyższą jakość naszych produktów, ale również podkreśla nasze zaangażowanie we wsparcie lokalnej gospodarki.

Burak jest czyszczony z ziemi, a następnie myty pod bieżącą wodą. W kolejnym etapie warzywa są rozdrabniane i trafiają na prasę gdzie tłoczony jest sok. Dla podkreślenia smaku do soku dodajemy wytłoczony u naszych południowych kolegów sok z cytryny.

Przed nalaniem do worków i butelek sok pasteryzowany jest w temperaturze 80 st C dzięki czemu zachowuje świeżość przez długi okres.

Jesteśmy producentem z własną tłocznia soków. Posiadamy prasę do wyciskania oraz nalewarki do konfekcjonowania soków w opakowania bag in box oraz butelki.

Soki produkowane są na bieżąco zgodnie z zamówieniami Klientów, dzięki czemu zawsze dostarczamy świeże produkty.

Sok z buraków może być wykorzystany:

- jako dodatek do smoothie
- jako baza do barszczu
- jako codzienna porcja owoców i warzyw
- jako naturalny i smaczny prezent dla bliskich
- jako wzbogacenie diety
- jako baza do zakwasu – poniżej przepis

Przepis na zakwas z buraka na bazie soku Krzepki Burak

Przelewamy sok do wygodnego naczynia, z którego później będziemy dozować zakwas. Na każdy litr soku dodajemy 1 ząbek czosnku pokrojony w plasterki, ok 7 kuleczek ziela angielskiego, sok z ogórków kiszonych lub kultury bakterii kwasu mlekowego (link poniżej) oraz szczyptę soli i pieprzu wedle uznania. Naczynie przykrywamy bawełnianą ściereczką, która zapewni możliwość odprowadzania dwutlenku węgla wytwarzanego przez bakterie.

Proces fermentacji pozwala burakom rozwijać swój wyjątkowy smak i aromat, tworząc unikalny i odżywczy napój. Po 4-5 dniach w temperaturze ok 20 stopni zakwas nabierze odpowiedniego smaku i aromatu. Należy go wtedy wstawić do lodówki, aby wyhamować pracę bakterii – może być przechowywany i spożywany przez 14 dni.

Przygotowany w ten sposób zakwas jest żywy tzn zawiera zdrowe probiotyki (kultury bakterii) wspomagające pracę naszego organizmu.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze od 2 do 20°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce, spożyć w ciągu 48h.

Termin przydatności do spożycia:

6 miesięcy od daty produkcji.