



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Miód kremowany z truskawką 420 g Krukam

Kod EAN: 5902270355802

Producent: Krukam

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

32,00 PLN

Opis produktu

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

Kremowany miód z truskawkami ma aksamitną konsystencję, która sprawia, że jest łatwy w rozprowadzaniu. Smak truskawek 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. 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 truskawki do miodu?

Truskawki są pysznymi owocami, a jednocześnie bogatymi w składniki odżywcze. Oto kilka składników zawartych w truskawkach i ich potencjalne korzyści zdrowotne:

1.

Witamina C: Truskawki są doskonałym źródłem witaminy C, która jest silnym przeciwutleniaczem. Witamina C wspiera układ odpornościowy, pomaga w produkcji kolagenu (białka niezbędnego do zdrowia skóry, kości, naczyń krwionośnych) oraz wspomaga wchłanianie żelaza. Ponadto, witamina C odgrywa rolę w neutralizacji wolnych rodników, chroniąc komórki przed uszkodzeniem oksydacyjnym.

2.

Błonnik: Truskawki są źródłem błonnika pokarmowego, zarówno rozpuszczalnego, jak i nierozpuszczalnego. Spożywanie błonnika sprzyja zdrowemu trawieniu, reguluje poziom glukozy we krwi, poprawia perystaltykę jelit oraz wspomaga utrzymanie zdrowej masy ciała. Dodatkowo, błonnik wpływa na uczucie sytości, co może być pomocne w kontrolowaniu apetytu i utrzymaniu zdrowej wagi.

3.

Przeciwutleniacze: Truskawki zawierają różnorodne przeciwutleniacze, takie jak antocyjany, flawonoidy i kwas elagowy. Przeciwutleniacze pomagają zwalczać wolne rodniki, które mogą powodować uszkodzenia komórek i przyczyniać się do rozwoju chorób przewlekłych. Regularne spożywanie truskawek może wspomagać zdrowie serca, redukować stan zapalny, poprawiać zdolności poznawcze oraz wspierać zdrowie skóry.

4.

Kwasy organiczne: Truskawki zawierają różne kwasy organiczne, takie jak kwas cytrynowy, kwas malonowy i kwas jabłkowy. Te kwasy mogą pomagać w regulacji pH organizmu, wspomagać trawienie i procesy metaboliczne.

5.

Witamina K i foliany: Truskawki są dobrym źródłem witaminy K, która odgrywa rolę w krzepnięciu krwi oraz zdrowiu kości. Zawierają również foliany, które są ważne dla rozwoju i funkcjonowania układu nerwowego.

Do czego używać miodu z truskawkami?

1.

Dodatek do śniadania: Miód kremowany z truskawkami to doskonały dodatek do codziennego śniadania. Możesz rozsmarować go na tostach lub placuszkach, dodać do owsianki, jogurtu lub musli. Będzie to wspaniałe połączenie słodczy miodu z soczystymi kawałkami truskawek, które ożywią Twoje poranne posiłki i dodadzą im świeżego smaku.

2.

Słodki dodatek do deserów: Miód kremowany z truskawkami jest idealnym składnikiem do różnych deserów. Możesz go dodać do lodów, gofrów, naleśników, ciastek czy muffinek, aby nadać im słodkiego i owocowego smaku. Kremowa konsystencja miodu w połączeniu z truskawkami stworzy wyjątkowy smakowy akcent dla Twoich ulubionych deserów.

3.

Przygotowanie napojów: Miód kremowany z truskawkami świetnie nadaje się do przygotowywania różnorodnych napojów. Możesz dodać go do letnich smoothies z owocami, shake'ów białkowych, herbaty zimowej czy lemoniady. Będzie to pyszny sposób na słodzenie napojów i dodanie im orzeźwiającego smaku truskawek.