



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Sok jabłko rabarbar 100% 5L

Kod EAN: 5905669503105

Producent: Sadvit

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

42,00 PLN

Opis produktu

Jeśli szukasz orzeźwienia zapraszamy do skosztowania naturalnego soku, który został wytłoczony z jabłek i rabarbaru, jest w 100% naturalny.

Produkcja soku odbywa się w naszym rodzinnym zakładzie produkcyjnym w Magierowej Woli, gdzie kontrolowany jest każdy z etapów produkcji.

Orzeźwiająca słodycz polskich jabłek i charakterystyczny kwaśny smak rabarbaru tworzą mieszankę idealnego letniego soku.

Podstawowe zastosowanie soku jabłkowo-rabarbarowego to picie go na orzeźwienie, możesz podawać go z lodem w gorące dni.

Sok jabłkowo-rabarbarowy możesz też użyć do swojego ulubionego koktajlu lub smoothie, aby dodać mu wyraźnego smaku. To tylko kilka pomysłów na wykorzystanie soku w kuchni.

Rodzinny pojemność soku 5l, z pewnością ugasi pragnienie wszystkich domowników! Jeśli jednak poszukujecie mniejszych opakowań, mamy także sok jabłkowo rabarbarowy w mniejszej pojemności 0,25l.

Cechy soku tłoczonego:

- naturalnie mętny
- NFC – nie z koncentratu, bezpośrednio z owoców i warzyw
- każda partia posiada unikalny smak i aromat zależny od odmiany i dojrzałości owoców użytych do produkcji
- tłoczony na zimno
- bez żadnych dodatków
- produkowany z całych, wyselekcjonowanych owoców i warzyw
- naturalny, pełny smak i aromat



Bez dodatku cukru



Bez sztucznych barwników



Bez konserwantów

Skład soku:

- sok jabłkowy tłoczony na zimno (85%),
- sok marchwiowy tłoczony na zimno z (15%)

Objętość:

5L, ilość porcji = 20, sugerowane maksymalne dzienne spożycie 3 porcje

Skala smaku

kwaśny słodki

Pozyskiwanie soku

Jabłka do produkcji soku pochodzą z własnej produkcji oraz okolicznych gospodarstw w Warecko – Grójeckim zagłębiu sadowniczym.

Owoce zrywane są bezpośrednio z drzew następnie odkładane do odpowiednio przystosowanych skrzyniopalet. Przed produkcją jabłko z rabarbarem są myte pod bieżącą wodą. W kolejnym etapie są rozdrabniane i trafiają na prasę gdzie tłoczony jest z nich sok.

Przed nalaniem do worków lub 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 temu zawsze dostarczamy świeże produkty.

Sok z jabłkowo rabarbarowy może być wykorzystany:

- do picia przy codziennych posiłkach
- na imprezach i spotkaniach okolicznościowych
- jako codzienna porcja owoców i warzyw

- jako naturalny i smaczny prezent dla dla bliskich
- jako baza pod inne soki



100% tłoczony



Wyłącznie owoce i warzywa



Rodzinna firma

Przechowywanie

Soki należy przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze od 2 do 20°C. Po otwarciu spożyć w ciągu 21 dni – kranik musi być zalany sokiem, aby powietrze nie dostało się do środka. W przypadku dostania się powietrza do worka sok należy spożyć w ciągu 24h.

Termin przydatności do spożycia:

12 miesięcy od daty produkcji.