



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Dżem z malin z truskawką bez cukru 270 g

Kod EAN: 5904921740845

Producent: Malinowe Wzgórze

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

20,00 PLN

Opis produktu

Składniki: 97% owoce maliny i truskawki, pektyna, sok z jarzębiny

Na 100 g dżemu zużyto 97g owoców.

Właściwości owoców malin*:

- Zmniejszenie dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego
- Zwiększenie wydalania wody przez nerki
- Zdrowie menstruacyjne

*oświadczenia zdrowotne (z rozporządzenia 432/2012, opinii EFSA i list 'pending')

Dżem malinowo-truskawkowy bez cukru to idealne połączenie dwóch letnich owoców, które razem tworzą harmonijną opowieść o słońcu, ciepłym wietrze i beztruskawych chwilach. Głęboki czerwony kolor kryje w sobie zarówno delikatną słodycz dojrzałych truskawek, jak i lekko kwaskowe nuty soczystych malin.

Konsystencja dżemu zachwyca swoją naturalnością – gładka, aksamitna baza przeplatana drobnymi pestkami malin i kawałkami owoców, które przypominają o ich świeżości. Każda łyżeczka to jak powrót na pachnącą letnią łąkę, pełną owoców zerwanych prosto z krzaków i uśmiechów beztruskawych dni. Ten dżem jest jak wspomnienie lata, które możesz zatrzymać na dłużej, zamknięte w niewielkim słoiczku pełnym ciepła i naturalnej harmonii.

Wartości odżywcze produktu

w 100 g dżemu:

Zastosowanie naszych pyszności:

- **Pieczenie:** Dżem może być używany jako dodatek lub nadzienie do różnego rodzaju wypieków, takich jak babeczki, ciasta, muffiny, rogale, pączki czy tarty. Nadaje słodki smak i wilgotność potrawom.

Smarowidło do pieczywa: To jedno z najczęstszych zastosowań dżemu. Możesz smarować dżem na tosty, kanapki, bułki lub croissanty, aby dodać im słodki smak.

Desery: Dżem może być używany jako dodatek do deserów, takich jak lodów, puddingu, jogurtu, owsianki czy pannkeków. Może także służyć do polewania naleśników czy gofrów.

Nadzienie do ciastek: Dżem może być używany jako nadzienie do małych ciastek, ciasteczek lub ciastek maślanych. Nadaje im słodki, owocowy smak.

Sosy i polewy: Dżem może być podstawą do przygotowywania różnego rodzaju sosów i polew, które nadają potrawom dodatkowy smak i konsystencję. Możesz użyć dżemu jako składnika do przygotowania polewy na dania mięsne, sałatki lub desery.

Koktajle i napoje: Dżem może być dodawany do koktajli, smoothie i napojów, aby dodać im naturalny smak owoców i słodcy. Możesz również przygotować syropy owocowe na bazie dżemu do dodawania do napojów.