



<https://luzem.eu>

662609436

[sklep@luzem.eu](mailto:sklep@luzem.eu)



## Dżem żurawinowy bez cukru 270 g

Kod EAN: 5904921740890

**Producent: Malinowe Wzgórze**

Czas wysyłki: 48 Godzin

**Cena**

20,00 PLN

## Opis produktu

Składniki: 97% owoce żurawiny, pektyna, sok z jarzębiny

### Na 100 g dżemu zużyto 97g owoców.

Dżem żurawinowy to prawdziwa uczta dla zmysłów, zamknięta w słoiczku pełnym intensywnych kolorów i smaków. Jego głęboki, rubinowy odcień przyciąga wzrok, obiecując coś wyjątkowego już od pierwszego spojrzenia. Konsystencja dżemu jest aksamitna, z subtelnymi kawałkami owoców, które nadają mu naturalnego charakteru. Smak? Połączenie wyrazistej cierpkości z delikatną słodyczą, tworzące harmonijną kompozycję, która idealnie uzupełnia różnorodne potrawy.

Dżem z żurawiny doskonale sprawdza się zarówno jako dodatek do wytrawnych dań, jak i słodkich deserów. Jego lekko kwaskowy aromat wspaniale podkreśla smak serów, mięs czy pieczywa, a także nadaje charakteru wypiekom. Każda łyżeczka przywodzi na myśl jesienne lasy i chłodne wieczory, kiedy natura obdarowuje nas swoimi najpiękniejszymi skarbami.

## 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.