



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Konfitura z żurawiny bez cukru 270 g

Kod EAN: 5904921740906

Producent: Malinowe Wzgórze

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

20,00 PLN

Opis produktu

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

Na 100 g konfitury zużyto 97g owoców.

Wyjątkowa konfitura z żurawiny przygotowana bez dodatku cukru – tylko z naturalnych składników. Powstaje z dojrzałych owoców, powoli gotowanych, by zachować ich autentyczny smak i aromat. Doskonała do serów, mięs, pieczywa i świątecznych potraw.

Co wyróżnia ten produkt?

- ✓ Bez dodatku cukru – słodzona wyłącznie owocami
- ✓ Z całych owoców żurawiny – gęsta i aromatyczna
- ✓ Bez konserwantów, sztucznych barwników i aromatów

Po otwarciu przechowywać w lodówce.

Naturalna konfitura bez kompromisów

Pełen owoc, głęboki smak, prosty skład – idealna alternatywa dla klasycznych przetworów.

Wartości odżywcze produktu

w 100 g konfitury:

Wartości energetyczne [kJ/kcal] 192/46

Tłuszcz: 0,3 g

W tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,0 g

Węglowodany: 12 g

w tym cukry: 9,2 g

Błonnik: 2,12 g

Białko 0,4 g

Sól 0,0 g

Zastosowanie naszych pyszności:

- **Pieczenie:** Konfitura 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 konfitury. Możesz smarować dżem na tosty, kanapki, bułki lub croissanty, aby dodać im słodki smak.

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

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

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