



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Banany liofilizowane, cena za 10 g

Kod EAN: 556

Producent: Mixit

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

2,10 PLN

Opis produktu

Liofilizowane owoce - nowoczesne podejście do żywności

Liofilizowane owoce - to inaczej owoce, których pozbawiono wody poprzez ich zamrożenie w temperaturze -50 stopni Celsjusza, po czym poddano sublimacji kryształków lodu powstałego z wody w owocach. Czym jest sublimacja? Polega ona na przejściu lodu w parę z pominięciem stanu ciekłego - proces zachodzi w próżni. Na sam koniec owoce są dosuszane w temperaturze 40 - 50°C, dzięki temu otrzymywane są owoce o wilgotności 1-2%. To sprawia, że są bardzo trwałe.

Esencja smaku przy zachowaniu wartości odżywczych

Liofilizowane banany to eksplozja smaku - plasterki owoców są bardzo lekkie oraz bardzo esencjonalne w smaku, a przy tym zachowują maksimum wartości odżywczych. Smak liofilizowanego banana nie ulega absolutnie żadnej zmianie, poza tym, że jest jeszcze bardziej wyrazisty. Można powiedzieć, że w ten sposób otrzymujemy więcej banana w bananie :) Poza smakiem liofilizowanego banana warto zwrócić także uwagę na jego kształt - plastry liofilizatów są bardzo efektowne - dlatego poza walorami smakowymi liofilizowanego banana, warto zwrócić uwagę na jego estetykę. Może on stanowić wspaniały element dekoracyjny potraw!

Możliwe naturalne odchylenia.

*RWS - Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

