Dane aktualne na dzień: 06-11-2026 10:01

Link do produktu: https://twardyorzech.pl/borowki-liofilizowane-1kg-p-2316.html



Borówki LIOFILIZOWANE 1kg

Cena brutto	**229,00 zł**
Cena netto	**218,10 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Brak**

Opis produktu

Borówki Liofilizowane 1kg – Chrupiące Superfood w Dużym Opakowaniu

Szukasz najwyższej jakości owoców, które zachowają swój wyjątkowy smak i właściwości przez cały rok? Nasze **borówki liofilizowane** w dużym, wydajnym opakowaniu 1kg to strzał w dziesiątkę! To idealne rozwiązanie dla profesjonalnych cukierni, lodziarni, kawiarni, a także dla pasjonatów domowych wypieków, którzy cenią sobie produkty w 100% naturalne.

Na czym polega liofilizacja? To w pełni bezpieczny, nowoczesny proces konserwacji, polegający na głębokim wymrożeniu wody ze świeżych owoców. Dzięki tej metodzie borówki zachowują swój piękny, ciemnogranatowy kolor oraz naturalny, kulisty kształt. Co najważniejsze, proces ten pozwala zachować **niemal wszystkie witaminy, minerały i cenne antyoksydanty**, z których słyną te owoce. Kupujesz czystą naturę – bez dodatku cukru, konserwantów czy sztucznych barwników!

Dlaczego warto wybrać liofilizowane borówki 1kg?

- **Ekonomia i wygoda:** Duże opakowanie to gwarancja, że nie zabraknie Ci ulubionych owoców w kluczowym momencie. Ze względu na brak wody, 1kg liofilizowanych borówek to objętościowo ogromna ilość produktu! To najbardziej opłacalne rozwiązanie dla branży HoReCa.
- **Lekkość i chrupkość:** Liofilizowane borówki są niezwykle lekkie i niesamowicie chrupiące, co czyni z nich świetną posypkę i dodatek teksturalny.
- **Dwa sposoby użycia:** Możesz korzystać z nich na sucho lub dodać do nich płyn (np. wodę, mleko, śmietankę). Borówki szybko wchłoną wilgoć, odzyskując strukturę i miękkość świeżego owocu.

Kulinarny niezbędnik w dużej skali

Liofilizowane borówki to wszechstronny składnik, który odmieni Twoje menu:

- **Zjawiskowe wypieki i desery:** Doskonale sprawdzają się wewnątrz ciast (np. do muffinek), jako dodatek do mas i kremów, a także jako elegancka, niebarwiąca dekoracja tortów i monoporcji.
- **Baza do śniadań:** Niezastąpione w hotelowych bufetach i kawiarniach – świetnie komponują się z owsianką, musli, granolą czy jogurtem naturalnym.
- **Rzemieślnicza czekolada:** Ich wyrazisty smak i kolor rewelacyjnie przełamują słodycz białej i mlecznej czekolady, dając niesamowity efekt w domowych pralinach i tabliczkach.

Wybierz jakość premium w rozmiarze XXL. Zamów 1kg borówek liofilizowanych i wnieś swoje kulinarne projekty na wyższy poziom!

Kraj pochodzenia:: **Uzbekistan**
Wartość energetyczna: **1530kJ/388kcal**
Węglowodany(w tym cukry): **78g (65g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **3g (0g)**
Błonnik: **14g**
Białko: **8g**
Sól: **0g**