

Link do produktu: <https://twardyorech.pl/truskawki-liofilizowane-cale-owoce-1kg-p-2326.html>



Truskawki LIOFILIZOWANE całe owoce 1kg

Cena brutto	269,00 zł
Cena netto	256,19 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Brak

Opis produktu

Truskawki Liofilizowane Całe Owoce 1kg – Smak Lata w Dużym Opakowaniu

Szukasz najwyższej jakości owoców, które zachwycają formą i aromatem przez cały rok? Nasze **całe truskawki liofilizowane** w wydajnym, kilogramowym opakowaniu to idealny wybór dla profesjonalistów – cukierni, kawiarni, lodziarni, a także dla prawdziwych pasjonatów domowych wypieków. Zamiast kruszonki czy plastrów, otrzymujesz dorodne, w pełni zachowane owoce, które robią niesamowite wrażenie wizualne.

Na czym polega magia liofilizacji? To najnowocześniejsza metoda konserwacji żywności, polegająca na suszeniu poprzez głębokie wymrażanie wody. Dzięki temu procesowi owoce zachowują swój naturalny, piękny kształt, objętość oraz intensywny czerwony kolor. Co jednak najważniejsze, liofilizacja pozwala zachować **pełnię witamin, minerałów i błonnika**, które znajdziesz w świeżych owocach. To produkt w 100% naturalny – bez dodatku cukru, sztucznych barwników i konserwantów.

Dlaczego warto wybrać całe truskawki liofilizowane w opakowaniu 1kg?

- **Ekonomia i wygoda:** Duża paczka to gwarancja, że Twoich ulubionych owoców nie zabraknie w kluczowym momencie. To najbardziej opłacalne rozwiązanie dla gastronomii i osób często piekących.
- **Zjawiskowy wygląd:** W przeciwieństwie do mniejszych form, całe owoce stanowią luksusowy i niezwykle efektowny dodatek, który przyciąga wzrok klientów i gości.
- **Dwa sposoby użycia:** Możesz korzystać z nich na sucho, zachowując niesamowitą chrupkość, lub dodać do nich płyn (np. wodę, mleko). Truskawki z powrotem wchłoną wilgoć, odzyskując strukturę i miękkość świeżego owocu.

Niezbędnik w profesjonalnej i domowej kuchni

Całe, liofilizowane truskawki to składnik, który daje nieograniczone możliwości:

- **Dekoracje na najwyższym poziomie:** Stanowią perfekcyjne, eleganckie wykończenie tortów, ciast, babeczek czy nowoczesnych monoporcji.
- **Produkcja pralin i tabliczek czekolady:** Zanurz całą liofilizowaną truskawkę w prawdziwej czekoladzie, aby stworzyć wykwintne słodycze o niepowtarzalnym charakterze.
- **Baza do deserów i śniadań:** Świetnie sprawdzą się serwowane z owsianką, musli, w pucharach lodowych czy jako dodatek do zdrowych koktajli.

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

Kraj pochodzenia:: **Uzbekistan**
Wartość energetyczna: **1345 kJ / 322 kcal**
Węglowodany(w tym cukry): **54,23 g**
Tłuszcze(w tym nasycone): **3,3 g (0,16 g)**
Białko: **7,37 g**
Sól: **0,03 g**