

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-eko-chili-sin-carne-z-polenta-370-g-p-14756.html>

Żywność liofilizowana LyoFood Eko Chili sin carne z polentą 370 g

Cena	30,99 zł
Numer katalogowy	508-000
Kod producenta	EE-D16W-1B1
Kod EAN	5902768107494
Gluten	brak
Skład	eko papryczka chilli, eko przyprawy, eko olej rzepakowy, eko oliwki zielone, eko cebula 14%, eko fasola czerwona 14%, eko pomidory (pomidory, sok pomidorowy) 16%, eko papryka czerwona 18%, eko polenta 33%
Typ żywności	liofilizat
Typ opakowania	opakowanie typu doypack z struną na krótszej krawędzi
Producent	LyoFood, Polska
Marka	Lyofood

Opis produktu

LyoFood Eko Chili sin carne z polentą 370 g to wegańska wersja meksykańskiej potrawy chili con carne, o wyrazistym smaku chili i papryki, pełna pożywej fasoli, oliwek oraz aromatycznych dodatków pochodzących z ekologicznych upraw.

100% naturalnych składników

Wszystkie **posiłki Lyofood przygotowywane są wyłącznie z naturalnych składników**, bez sztucznych dodatków i szkodliwych dla zdrowia konserwantów. Producent może poszczycić się również tym, że **zioła i przyprawy używane do produkcji żywności liofilizowanej pochodzą z jego własnych plantacji**.

Owoce i warzywa są dostarczane przez zaufanych rolników i hodowców oraz podlegają skrupulatnej kontroli, wszystko z myślą o zapewnieniu najwyższych standardów jakości.

Żywność liofilizowana LyoFood – tajemnica wybornego smaku

Sekretem doskonałego smaku posiłków Lyofood są najwyższej jakości składniki oraz **unikalna technologia, która polega na przyrządzaniu potraw bezpośrednio przed procesem liofilizacji**. Dzięki tej prostej metodzie posiłki Lyofood mają **naturalny smak i aromat oraz wyglądają jak domowe jedzenie**.

Bezpieczeństwo i kontrola

W trosce o zdrowie Klientów **posiłki Lyofood są aż dwukrotnie badane w laboratorium**, pierwszy raz po przyrządzeniu, drugi raz po zakończeniu procesu liofilizacji.

Żywność liofilizowana LyoFood – pożywna i zdrowa

Posiłki Lyofood są tworzone głównie z myślą o sportowcach, podróżnikach i uczestnikach ekspedycji, którzy poddawani są

długotrwałemu wysiłkowi fizycznemu i psychicznemu.

Dlatego **posiłki liofilizowane to zazwyczaj dania wysokokaloryczne**, o wysokiej gęstości energetycznej i dużej zawartości minerałów oraz witamin

Dania są doskonale zbilansowane i zawierają składniki odżywcze niezbędne do zachowania odpowiedniej energii i motywacji.

Lekkie i funkcjonalne opakowanie

Najważniejszymi zaletami liofilizatów Lyofood są łatwość i szybkość przyrządzania oraz niewielki ciężar, dzięki czemu w podróż na koniec świata możemy zabrać nasze ulubiony obiad, zestaw śniadaniowy lub deser. Każde **danie można przygotować bezpośrednio w opakowaniu**.

Wystarczy zalać zawartość opakowania gorącą wodą, wymieszać, szczelnie zamknąć i odczekać kilka minut.

Długi termin ważności

Podczas procesu liofilizacji z żywności usuwana jest woda, wilgoć zostaje zredukowana jedynie do 2%, co uniemożliwia rozwój mikroorganizmów. Dzięki temu **posiłki Lyofood mogą być przechowywane nawet przez 3 lata**, zachowując swój smak, wartości odżywcze i aromat.

Opakowania posiłków Lyofood są szczelnie zamykane i zawierają **pochłaniacze tlenu, które chronią żywność przed utlenianiem i zepsuciem**.

Żywność liofilizowana Lyofood – zalety

- Doskonały smak oraz kremowa konsystencja.
- Zdrowa formuła pozbawiona jakichkolwiek chemicznych dodatków konserwujących.
- Niska masa.
- Możliwość długiego przechowywania.
- Lekkie, praktyczne opakowanie.