

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-jablko-czastki-20-g-p-14768.html>

Żywność liofilizowana LyoFood Jabłko cząstki 20 g

Cena	16,91 zł
Numer katalogowy	508-041
Kod EAN	5902768107593
Typ żywności	liofilizat
Typ opakowania	opakowanie typu doypack z struną na krótszej krawędzi
Producent	LyoFood, Polska
Marka	Lyofood

Opis produktu

Mało która słodka przekąska jest tak zdrowa i pokrzepiająca jak owoce. **Liofilizowane owoce Lyofood** zawierają wszystkie zalety tych pożywnych przekąsek, jednocześnie będąc dużo lżejszymi i łatwiejszymi w przechowywaniu. Czy to podczas długotrwałego trekkingu, czy całodziennego polowania dostarczą nam szybki zastrzyk energii. Dzięki **niemal całkowitemu usunięciu wody** nie musimy obawiać się pleśnienia jak i zabezpieczać przed nimi bagażu. Wersja zawierająca cząstki jabłek.

Żywność liofilizowana Lyofood – cechy

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

Owoce liofilizowane Lyofood – idealny wybór na przekąskę w terenie

Sekretem właściwości **racji żywnościowych Lyofood** jest proces pozbawiania żywności wody zwany liofilizacją. Wody nie usuwa się poprzez odparowanie pod wpływem temperatury, lecz doprowadzając ją najpierw do postaci stałej, a następnie przeprowadzając sublimację, która pozbawia tkanki zawartości wody. Dzięki temu jedzenie zachowuje strukturę, największą możliwą część wartości odżywczych, a wraz z tym pełnię smaku. Sprawia to, że **liofilizowane owoce Lyofood** smakują przepysznie, będąc jednocześnie pozbawione wad swojej oryginalnej postaci.

Żywność liofilizowana Lyofood – doskonałe polskie racje żywnościowe

Poza doskonałym smakiem **żywność liofilizowana Lyofood** charakteryzuje się idealnym dopasowaniem do potrzeb długotrwałych trekkingów lub przechowywania w charakterze prepperingu. **Liofilizowane owoce Lyofood** dzięki metodzie produkcji oraz odpowiedniemu opakowaniu charakteryzują się przydatnością do spożycia rzędu 3 lat. Niemal zupełny brak zawartości wody zabezpiecza je przed rozwijaniem się grzybów i bakterii. Co więcej, znacząco obniża ich masę, dzięki czemu nie będą stanowiły odczuwalnego dodatku do bagażu, co z pewnością docenimy podczas górskich wędrówek.