

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-krem-katalonski-200-g-p-14770.html>

Żywność liofilizowana LyoFood Krem kataloński 200 g

Cena	25,00 zł
Numer katalogowy	508-029
Kod producenta	KE-D09M-1A2
Kod EAN	5902768107456
Producent	LyoFood, Polska
Marka	Lyofood

Opis produktu

Wielu z nas nie potrafi wyobrazić sobie obiadu bez deseru, niezależnie czy to w domowym zaciszu, czy w leśnych ostępach. **Liofilizowany deser Lyofood - krem kataloński** został stworzony dla wszystkich osób, które chcą cieszyć się słodkim podwieczorkiem w górach czy leśnych ostępach. Krem kataloński to słodki deser na bazie jajek i cukru podobny do popularnego crème brûlée. Wyróżnia go jednak **dodatek cynamonu oraz intensywny, cytrusowy aromat**, który z pewnością przekona do siebie każdego amatora łakoci.

Żywność liofilizowana Lyofood - zalety

- Zachowaniem doskonałego smaku oraz kremowej konsystencji oryginalnego deseru
- Zdrową formułą pozbawioną jakichkolwiek chemicznych dodatków konserwujących
- Niezwykle niską wagą, dzięki czemu będą stanowiły idealną przekąskę trekkingową
- Odpornością na długie przechowywanie przy zachowaniu zalecanych warunków
- Lekkim, skutecznie izolującym przed warunkami otoczenia opakowaniem

Żywność liofilizowana Lyofood - idealna 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 potrawy Lyofood** smakują przepysznie, będąc jednocześnie pozbawione wad swojej oryginalnej postaci.

Doskonałe polskie racje żywnościowe

Poza doskonałym smakiem **żywność liofilizowana Lyofood** charakteryzuje się idealnym dopasowaniem do potrzeb długotrwałych trekkingów lub przechowywania w charakterze prepperingu. **Liofilizaty 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.