

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-mac-cheese-370-g-p-14777.html>



Żywność liofilizowana LyoFood Mac & cheese 370 g

Cena	37,99 zł
Numer katalogowy	508-027
Kod EAN	5902768107807
Najlepiej spożyć przed	data nadrukowana na opakowaniu
Typ żywności	liofilizat
Producent	LyoFood, Polska
Marka	Lyofood

Opis produktu

LyoFood Mac & Cheese 370 g to smaczne danie będące połączeniem angielskiego sera Cheddar, włoskiego Pecorino Romano i szwajcarskiego Gruyère oraz pszennego makaronu.

Żywność liofilizowana LyoFood Mac & Cheese – 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.

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**.

Żywność liofilizowana LyoFood Mac & Cheese – 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.

Pożywne i zdrowe

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.

Żywność liofilizowana LyoFood Mac & Cheese – 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 Mac & Cheese – cechy

- Doskonały smak oraz zwarta konsystencja.
- Zdrowa formuła pozbawiona jakichkolwiek chemicznych dodatków konserwujących.
- Niska waga.
- Możliwość długiego przechowywania (przy zachowaniu zalecanych warunków).
- Wygodne, praktyczne opakowanie.