

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-pudding-czekoladowy-130-g-p-14786.html>

## Żywność liofilizowana LyoFood Pudding czekoladowy 130 g

Cena	<b>25,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>508-043</b>
Kod EAN	<b>5902768107814</b>
Producent	<b>LyoFood, Polska</b>
Marka	<b>Lyofood</b>

### 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 - Pudding czekoladowy** został stworzony dla wszystkich osób, które chcą cieszyć się słodkim podwieczorkiem w górach czy leśnych ostępach. Pudding czekoladowy to kremowy i aromatyczny deser, który z pewnością zachwyci Twoje podniebienie, dostarczając niezapomnianych wrażeń podczas wypoczynku na łonie natury.

### Żywność liofilizowana Lyofood – zalety

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

### Żywność liofilizowana 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 potrawy 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. **Liofilizaty Lyofood** dzięki metodzie produkcji oraz odpowiedniemu opakowaniu charakteryzują się przydatnością do spożycia rzędu 3 lat. Niemały 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.