

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-risotto-z-peczaku-i-soczewicy-z-musem-awokado-500-g-p-14789.html>



## Żywność liofilizowana LyoFood Risotto z pęczaku i soczewicy z musem awokado 500 g

Cena	<b>40,99 zł</b>
Numer katalogowy	<b>508-014</b>
Kod producenta	<b>KE-D10S-1A2</b>
Kod EAN	<b>5902768107647</b>
Skład	<b>soczewica zielona 27%, kasza jęczmienna pęczak 21%, awokado 4%, sok z cytryny, masło, czosnek, oliwa z oliwek, por, przyprawy naturalne</b>
Laktoza	<b>brak</b>
Porcja dla	<b>2 osób</b>
Typ żywności	<b>liofilizat</b>
Typ opakowania	<b>opakowanie typu doypack z struną na krótszej krawędzi</b>
Producent	<b>LyoFood, Polska</b>
Marka	<b>Lyofood</b>

### Opis produktu

**LyoFood Risotto z pęczaku i soczewicy z musem awokado 500 g** to świetnie zbilansowany posiłek wegetariański, dzięki któremu zachowasz energię podczas wędrówki na szlaku.

Danie składa się z soczewicy, kaszy jęczmiennej, musu z avocado, warzyw, pestek dyni oraz naturalnych przypraw.

### Naturalne składniki

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 – 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.

## 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.

## Żywność liofilizowana LyoFood – 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.