

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-schab-w-sosie-koperkowym-z-ziemniakami-500-g-p-14791.html>



Żywność liofilizowana LyoFood Schab w sosie koperkowym z ziemniakami 500 g

Cena	51,99 zł
Numer katalogowy	508-007
Kod producenta	KE-D05M-1A2
Kod EAN	5902768107401
Typ żywności	liofilizat
Typ opakowania	opakowanie typu doypack z struną na krótszej krawędzi
Producent	LyoFood, Polska
Marka	Lyofood
Gluten	brak
Skład	koper 1%, kalafior, cebula brokuły, por, pietruszka korzeń, marchew, ziemniaki 27%, schab wieprzowy 34% (kostka)
Porcja dla	2 osób

Opis produktu

LyoFood Schab w sosie koperkowym z ziemniakami 500 g to klasyczne, łagodnie przyprawione **danie, które przypadnie do gustu miłośnikom polskiej kuchni.**

Obiad składa się z delikatnych polędwiczek wołowych, warzyw oraz ziemniaków w sosie koperkowym, dzięki czemu nawet na szklaku możesz zjeść smacznie jak u Mamy.

Żywność liofilizowana LyoFood – 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.**

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 – pożywna i zdrowa

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.

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 – cechy

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