

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-zupa-krem-cebulowo-porowy-z-pecorino-romano-i-ciecierzycy-370-g-p-14800.html>



Żywność liofilizowana LyoFood Zupa krem cebulowo-porowy z Pecorino Romano i ciecierzycą 370 g

Cena	29,99 zł
Numer katalogowy	508-036
Kod EAN	5902768107098
Typ żywności	liofilizat
Typ opakowania	opakowanie typu doypack z struną na krótszej krawędzi
Producent	LyoFood, Polska
Marka	Lyofood

Opis produktu

Myśląc o liofilizowanej żywności z reguły mamy przed oczami owoce lub potrawy oparte na ryżu i mięsie. **Nowa kolekcja LyoFood** pozwoli nam cieszyć się smakiem bogatych i rozgrzewających zup, które z pewnością docenimy w roli lekkiego, aczkolwiek pożywne lunchu w terenie. Skorzystaj z unikalnych kompozycji **kremowych liofilizatów LyoFood** i zapewnij sobie prawdziwą przyjemność z jedzenia na łonie natury. Wersja bazująca na kremie cebulowo-porowym wzbogaconym smakiem sera pecorino romano.

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 – kremowe zupy idealne na lunch 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 przepyszenie, będąc jednocześnie pozbawione wad swojej oryginalnej postaci.

Żywność liofilizowana Lyofood – ultralekkie 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.