

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zywnosc-liofilizowana-lyofood-zupa-krem-grzybowy-z-gorgonzola-i-makaronem-370-g-p-14801.html>



Żywność liofilizowana LyoFood Zupa krem grzybowy z Gorgonzolą i makaronem 370 g

| | |
|------------------|--|
| Cena | 29,99 zł |
| Numer katalogowy | 508-037 |
| Kod EAN | 5902768107074 |
| 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 pożywnego lunchu w terenie. Skorzystaj z unikalnych kompozycji **kremowych liofilizatów LyoFood** i zapewnij sobie prawdziwą przyjemność z jedzenia na łonie natury. Wersja bazująca na kremie grzybowym z dodatkiem makaronu i aromatycznej gorgonzoli.

Żywność liofilizowana Lyofood – zalety

- Zachowaniem doskonałego smaku oraz kremowej konsystencji oryginalnej potrawy
- Zdrową formułą pozbawioną jakichkolwiek chemicznych dodatków konserwujących
- Niezwykle niską wagą, dzięki czemu będą stanowiły idealną przekąskę trekkingową
- Odpornością na długie przechowywanie przy zachowaniu zalecanych warunków
- Lekkim, skutecznie izolującym przed warunkami otoczenia opakowaniem

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 przepysznie, będąc jednocześnie pozbawione wad swojej oryginalnej postaci.

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. Niemał 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.