Produktový list



Lyofilizované dračie ovocie 100g Vilgain

Kód produktu:	**0550210049**
EAN kód:	**8595717723820**
Krajina pôvodu:	**Česká republika**
Množstvo v kartóne:	**50 ks**

Základné informácie

Vilgain Dračie ovocie lyofilizované, čiže pitahaya má výraznú fialovú farbu a chrumkavé čierne semienka. Zvládne ti vyladiť každé sladké jedlo či dezert ako chuťovo, tak aj náložou vitamínov, ktoré sa vďaka sušeniu mrazom neničia.

Prudké zmrazenie zachová vôňu, chuť i obsah vitamínov a minerálnych látok

Ako takýto proces lyofilizácie vlastne funguje? Dračie ovocie alebo iné ovocie (dokonca aj zelenina) sú vystavené vysokým stupňom mrazu a potom pomaly vysušované vo vákuu, čím sa kompletne zbavia vody. Týmto procesom ovocia získa svoju typickú ľahkosť, zachová si svoju farbu, vôňu aj chuť. Okrem toho je ovocie nabité vitamínmi, ktoré sú zachované ako pri ovocí čerstvého, pretože naň nijako nepôsobí teplo. Dračie ovocie prirodzene obsahuje vysoké množstvo vitamínu C, vitamíny skupiny B a minerálne látky ako horčík a železo.

Vyšperkovanie kaší, jogurtov, müsli, zdobenie dezertov či náhrada čerstvého ovocia? Toto všetko lyo ovocie zvládne

Ovocie sušené mrazom môžeš použiť kdekoľvek, kde používaš ovocie čerstvé. Môžeš si s ním nazdobiť a dochutiť kašu, jogurt, müsli s mliekom alebo smoothie. Veľmi obľúbené je aj pre cukrárov, pretože sa s ním dajú jednoducho a efektívne zdobiť dezerty. Dračie ovocie sa dá použiť vcelku alebo ho môžeš rozdrviť medzi prstami - vďaka dokonalému vysušeniu vytvoríš jemný prášok. Lyofilizované dračie ovocie má ešte jednu dokonalú vlastnosť - akonáhle ho namočíš do vody, opäť napučí a získa svoju pôvodnú veľkosť, štruktúru a budú na nerozoznanie od klasického čerstvého ovocia.

Zloženie

Zloženie výrobku: Mrazom sušené ovocie 100 %, plátky.

Zoznam akejkoľvek zložky, technologickej pomocnej látky odvodenej z látky alebo výrobku, ktorá spôsobuje alergie: **lepek**, **arašidy**, **sója**, **sezamové semená**, **orechy**

Obsah balenia

Hmotnosť/ Objem balenia: 100 g.