



Wiśnie całe liofilizowane

Cena brutto	8,55 zł
Cena netto	8,55 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	ol277
Teren wysyłki	Polska
Czas dostawy	2 - 7 dni roboczych
Opakowanie	Papier lub doypack
Pakowanie	Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.
BDO	000061887

Opis produktu

Sezon na wiśnie kończy się bardzo szybko, a mrożenie i liofilizowanie to najlepszy sposób na zatrzymanie na dłużej z nami smaku tych pysznych owoców. Wiśnie są bogate w przeciwutleniacze dzięki swojej ciemnoczerwonej barwie.

Liofilizacja polega na głębokim zamrożeniu i przeprowadzonej w odpowiednich warunkach sublimacji wody z owoców. Dzięki takiemu zabiegowi zachowują one znacznie więcej witamin, smaku i zapachu niż owoce suszone tradycyjnie. Mają też inną fakturę, są bardzo chrupiące.

Masa netto: podana w polu wyboru

Kraj konfekcjonowania: Polska
Kraj pochodzenia: Polska lub inny w zależności od dostawy.

Data minimalnej trwałości: podana na opakowaniu produktu

Przechowywanie: w suchym i zacienionym miejscu.

Konfekcjonowanie: Nasypko.pl Maria Duda, 34-650 Tymbark 443.

Informacja o alergenach: Ze względu na konfekcjonowanie innych produktów w naszym zakładzie, produkt może zawierać: śladowe ilości zbóż zawierających gluten, orzechów ziemnych, innych orzechów, seler, gorczycy, sezamu.

Wartości odżywcze w 100g produktu:

Wartość energetyczna: 1495kJ / 354kcal

Tłuszcz: 2g

w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0,7g

Węglowodany: 72g

w tym cukry: 58g

Białko: 6,8g

Błonnik: 11g

Sól: 0,05g

Podane wartości są wartościami przybliżonymi.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Masa netto: 20g , 50g , 100g , 250g