

## MIÓD KREMOWANY Z IMBIREM

CENA: **6,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: 24 GODZINY

PRODUCENT: KUBUSIOWA PASIEKA



### OPIS PRZEDMIOTU

Miód kremowany z imbirem łączy wartości miodu wielokwiatowego i rozgrzewającego imbiru.

Co to jest miód kremowany?

Kremowanie miodu to proces, dzięki któremu miód jest łatwy do wyjmowania ze słoika i rozsmarowania. Nie zmienia właściwości zdrowotnych.

Czym jest liofilizacja? Liofilizacja - to suszenie żywności w temperaturze poniżej minus 40°C. Przetworzone w ten sposób owoce zachowują wszystkie składniki odżywcze oraz swój naturalny wygląd, smak i zapach.

Tworząca się na wierzchu pianka jest naturalnym procesem. Możliwe jest rozwarstwienie co nie wpływa na właściwości miodu. Odcień miodu może się lekko różnić od przedstawionego na zdjęciu w zależności od okresu pozyskiwania miodu.

Waga netto: 50 gr

Kraj pochodzenia: Polska