



MIÓD KREMOWANY Z POMARAŃCZĄ

CENA: **6,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: 24 GODZINY

PRODUCENT: KUBUSIOVA PASIEKA

OPIS PRZEDMIOTU

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?

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.

Wartości odżywcze w 100g produktu:

Wartość energetyczna - 333kcal/1414kJ

Tłuszcz - 0,0015g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 0,003g

Węglowodany - 82,22g

w tym cukry - 75,1g

Błonnik - 0,75g

Białko - 0,58g

Sól - 0,0099g

Waga netto: 50g