Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 06:25

Link do produktu: https://witaminki24.pl/miod-wielokwiatowy-z-liofilizowana-cytryna-230g-100-naturalny-na-zdrowie-p-861.html



Miód wielokwiatowy z liofilizowaną cytryną 230g 100% naturalny NA ZDROWIE!

Cena	**20,00 zł**
Kod producenta	**5903148623979**
Kod EAN	**5900670449206**
Marka	**ZIELONOVA**
Kod taryfy celnej	**04090000**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**0.23 g**
Rodzaj	**miód nektarowy**

Opis produktu

ZIELONOVA

Miód wielokwiatowy z liofilizowaną cytryną 230 g – naturalna słodycz i cytrusowa świeżość

Szukasz naturalnego sposobu na urozmaicenie codziennych posiłków i wsparcie organizmu? **Miodek z cytryną** to wyjątkowe połączenie delikatnego miodu wielokwiatowego z wyrazistą, liofilizowaną cytryną. Bazą jest **naturalny miód wielokwiatowy**, zbierany przez pszczoły z nektaru wielu roślin – dzięki temu jego bukiet smakowy i aromat są bogate, złożone oraz subtelnie zmienne w zależności od pory roku i regionu.

Dodatek **liofilizowanej cytryny** wnosi rześką, cytrusową nutę i jasny, apetyczny kolor, idealnie przełamując słodycz miodu.

Dlaczego warto wybrać ten miód z cytryną?

- **100% naturalny miód bez obróbki cieplnej** – nie jest przegrzewany, dzięki czemu zachowuje swoje naturalne enzymy, właściwości antybakteryjne i przeciwzapalne.
- **Prawdziwa liofilizowana cytryna (2%)** – proces liofilizacji pozwala zachować intensywny smak, cytrusowy aromat oraz cenne składniki odżywcze owoców.
- **Naturalne wsparcie odporności i trawienia** – bogactwo witaminy C oraz antyoksydantów wzmacnia organizm (szczególnie polecane w okresie jesienno-zimowym i przy przeziębieniu), a także wspomaga układ trawienny i łagodzi dolegliwości żołądkowe.
- **Wszechstronne zastosowanie w kuchni** – doskonały na kanapki i tosty, do jogurtu, musli, deserów, a także jako składnik domowych sosów i dressingów do sałatek.
- ☕ **Zdrowy zamiennik cukru do napojów** – świetny do słodzenia herbaty i naparów (dodaj go do lekko przestudzonego napoju, aby zachować pełnię walorów).

Specyfikacja i skład produktu

- **Rodzaj:** miód wielokwiatowy z dodatkiem liofilizowanej cytryny
- **Skład:** 98% miód wielokwiatowy, 2% cytryna liofilizowana

Smak i aromat, które pokochasz o każdej porze roku

- **Gramatura:** 230 g
- **Obróbka cieplna:** brak (miód naturalny, nieprzegrzewany)
- Zrównoważona słodycz miodu wielokwiatowego w połączeniu z orzeźwiającą kwaskowatością cytryny tworzy kompozycję, która dodaje energii o poranku i rozgrzewa w chłodniejsze dni. **Sięgnij po ten naturalny duet i wzbogać swoją dietę o codzienną porcję smaku i zdrowia!Harmonia cytryn i miodu w każdej łyżeczce**



Wspierajmy polską gospodarkę – wybierajmy rodzime produkty!

ZIELONOVA to polska marka, która stawia na krajowe pochodzenie surowców, lokalną produkcję i jakość opartą na dobrych, polskich tradycjach. Wybierając produkty **ZIELONOVA**, wspierasz polską przedsiębiorczość, rodzimych dostawców i rozwój krajowej gospodarki.

To coś więcej niż zakup naturalnych produktów – to świadomy wybór, który pomaga budować silny polski rynek i wspierać firmy rozwijające się w naszym kraju.

Dobre, bo polskie! Wybieraj świadomie. Wspieraj polskie firmy.

W pozostałych ofertach cała gama miodów ZIELONOVA.



Najczęstsze pytania (FAQ) – Miód wielokwiatowy z liofilizowaną cytryną 230 g

- **Jaki jest dokładny skład i gramatura produktu?** Słoik zawiera **230 g** produktu, na który składa się **98% naturalnego miodu wielokwiatowego** oraz **2% liofilizowanej cytryny**, bez sztucznych aromatów i konserwantów.
- **Czy miód był poddawany obróbce cieplnej?** Nie, jest to **100% naturalny miód nieprzegrzewany**, dzięki czemu zachowuje swoje naturalne enzymy, antyoksydanty oraz właściwości antybakteryjne i przeciwzapalne.
- **Co daje dodatek liofilizowanej cytryny zamiast zwykłego soku?** Liofilizacja (suszenie w niskiej temperaturze) pozwala zachować intensywny, cytrusowy aromat, wyrazisty smak, jasny kolor oraz cenne składniki odżywcze owocu, w tym witaminę C, bez rozrzedzania konsystencji miodu.
- **Jakie właściwości prozdrowotne ma połączenie miodu wielokwiatowego z cytryną?** Produkt dostarcza witaminy C, naturalnych enzymów oraz przeciwutleniaczy, dzięki czemu wspiera odporność (szczególnie w okresie przeziębień), a także wspomaga układ trawienny i łagodzi dolegliwości żołądkowe.
- **Do czego najlepiej wykorzystać miód z cytryną w kuchni?** Świetnie sprawdza się do smarowania chleba i tostów, jako dodatek do jogurtu, musli i deserów, a także jako baza do lekkich sosów sałatkowych oraz zdrowy zamiennik cukru do herbaty (warto dodawać go do lekko przestudzonego napoju).
- **Dlaczego smak lub barwa miodu mogą się delikatnie różnić między partiami?** Bazą jest **miód wielokwiatowy** zbierany przez pszczoły z różnych gatunków roślin, dlatego jego bukiet smakowy, aromat oraz odcień mogą subtelnie zmieniać się w zależności od pory roku i lokalizacji pasieki.


ZIELONOVA