Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 03:14

Link do produktu: https://witaminki24.pl/polski-rokitnik-liofilizowany-naturalne-owoce-do-deserow-jogurtow-lodow-p-857.html



POLSKI rokitnik LIOFILIZOWANY naturalne OWOCE do DESERÓW jogurtów lodów

Cena	**32,90 zł**
Kod producenta	**5903148623979**
Kod EAN	**5900670449473**
Marka	**ZIELONOVA**
Kod taryfy celnej	**08134095**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**0.01 g**

Opis produktu

ZIELONOVA

Rokitnik LIOFILIZOWANY naturalne smaczne owoce do DESERÓW jogurtów lodów – intensywny smak, zapach owoców

Masa netto: 55g

Rokitnik liofilizowany ZIELONOVA – wyjątkowy smak, naturalna moc owoców i bogactwo składników odżywczych

Rokitnik liofilizowany ZIELONOVA to propozycja dla osób, które cenią naturalne owoce, intensywne aromaty i wyjątkowe właściwości roślin. Rokitnik wyróżnia się charakterystycznym, wyrazistym smakiem – przyjemnie kwaśnym, lekko cierpkim, z orzeźwiającą, owocową nutą. Jego intensywnie pomarańczowe owoce przyciągają wzrok i kryją w sobie wiele naturalnie występujących składników odżywczych.

Rokitnik to jedno z najbardziej interesujących owoców pod względem zawartości naturalnych substancji bioaktywnych. Jest szczególnie ceniony za obecność witaminy C, witaminy E, karotenoidów, flawonoidów oraz innych związków o właściwościach antyoksydacyjnych. Zawiera również naturalnie występujące kwasy tłuszczowe i składniki mineralne.

Dzięki procesowi liofilizacji owoce rokitnika zachowują charakterystyczny aromat, intensywną barwę i znaczną część naturalnych składników odżywczych. Stają się lekkie, kruche i przyjemnie chrupiące. To doskonały sposób na poznanie wyjątkowego smaku rokitnika w wygodnej, gotowej do spożycia formie.

100% owoców – bez dodatku cukru, konserwantów, barwników i sztucznych aromatów. ZIELONOVA stawia na naturalność, staranną selekcję surowca i polskie pochodzenie owoców. Rokitnik wykorzystywany do produkcji pochodzi od polskich dostawców, a proces liofilizacji przeprowadzany jest samodzielnie, co pozwala kontrolować jakość na każdym etapie produkcji.

Rokitnik liofilizowany świetnie sprawdzi się jako samodzielna przekąska oraz dodatek do owsianki, musli, jogurtów, koktajli, smoothie, herbat, deserów i domowych wypieków. Można go również zmielić na intensywnie pomarańczowy proszek i wykorzystać do przygotowania naturalnych napojów, kremów, sosów owocowych czy dekoracji potraw.

ZIELONOVA – polskie owoce, naturalny smak i jakość bez zbędnych dodatków.



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.

Prawdziwa natura nie musi być idealna – liczy się to, co najważniejsze!

Owoce wykorzystywane do produkcji ZIELONOVA pochodzą od polskich rolników. To krajowe owoce, a nie importowane produkty sprowadzane z odległych zakątków świata. Firma stawia na naturalność, staranną selekcję surowca i prosty skład – bez dodatku konserwantów, barwników i sztucznych aromatów.

Warto pamiętać, że naturalne owoce nie zawsze wyglądają jak idealnie wyselekcjonowane produkty z supermarketowych półek. **Mogą różnić się wielkością, kształtem, intensywnością koloru czy wyglądem.** To naturalna cecha owoców, które nie są produktem przemysłowej standaryzacji pod względem wyglądu.

W ZIELONOVA najważniejsze jest to, czego nie zawsze widać na pierwszy rzut oka – naturalny aromat, autentyczny smak i jakość polskiego surowca. Proces liofilizacji pozwala wydobyć i zachować wyjątkowy charakter owoców, dzięki czemu po otwarciu opakowania można poczuć intensywny, prawdziwie owocowy zapach.

Bo natura nie musi być idealna wizualnie, żeby zachwycać jakością!

ZIELONOVA – polskie owoce, naturalny smak, jakość bez zbędnych dodatków.



Na czym polega proces liofilizacji?

Liofilizacja to nowoczesna metoda suszenia owoców, która pozwala zachować ich naturalny smak, aromat, kolor oraz dużą część cennych składników odżywczych. Proces rozpoczyna się od zamrożenia świeżych owoców, a następnie usunięcia z nich wody poprzez suszenie w warunkach obniżonego ciśnienia. Woda przechodzi bezpośrednio ze stanu stałego (lodu) w stan gazowy, z pominięciem fazy ciekłej. Zjawisko to nazywane jest sublimacją.

Dzięki temu owoce nie są poddawane działaniu wysokiej temperatury, jak w przypadku tradycyjnego suszenia. Zachowują swój charakterystyczny wygląd, intensywny aromat i naturalny smak, a ich struktura staje się lekka i przyjemnie chrupiąca.

Jakie są zalety liofilizacji?

- **Zachowanie naturalnego smaku i aromatu** – owoce nadal smakują i pachną jak ich świeże odpowiedniki.
- **Ochrona składników odżywczych** – proces pozwala zachować znaczną część naturalnie występujących w

owocach witamin i innych cennych związków.

- **Lekka i chrupiąca konsystencja** – pozbawione wody owoce są wyjątkowo lekkie i kruche.
- **Długi okres przechowywania** – niska zawartość wilgoci pozwala znacznie wydłużyć trwałość produktu przy odpowiednich warunkach przechowywania.
- **Bez dodatku konserwantów** – do utrwalenia owoców wykorzystywany jest proces fizyczny, a nie chemiczne środki konserwujące.

Liofilizowane owoce to sposób na cieszenie się smakiem sezonowych owoców przez cały rok – bez konieczności dodawania cukru czy konserwantów.



Do czego można wykorzystać owoce liofilizowane?

Owoce liofilizowane to niezwykle uniwersalny produkt, który doskonale sprawdzi się zarówno jako samodzielna przekąska, jak i dodatek do wielu codziennych potraw i deserów. Dzięki intensywnemu smakowi, aromatowi i chrupiącej konsystencji urozmaicą wiele kulinarnych przepisów.

Do owsianki i jaglanki – dodatek do porannej owsianki, kaszy jaglanej, płatków śniadaniowych i granoli.

Do jogurtów i kefirów – świetnie komponują się z jogurtem naturalnym, skyrem, kefirem i innymi produktami mlecznymi.

Do koktajli i smoothie – wzbogacają owocowe napoje o intensywny smak i naturalny aromat.

Do deserów i lodów – doskonałe jako posypka do lodów, budyniów, puddingów, naleśników, gofrów i innych słodkości.

Do ciast i wypieków – można dodawać je do muffinek, ciasteczek, biszkoptów, serników i domowych batonów.

Do czekolady i domowych słodyczy – idealne do przygotowania własnych tabliczek czekolady, pralin, trufli i energetycznych przekąsek.

Do dekoracji potraw – pięknie prezentują się jako naturalna dekoracja deserów, tortów, kremów i innych dań.

Do herbat i naparów – mogą stanowić aromatyczny dodatek do herbat owocowych i domowych napojów.

Jako samodzielna przekąska – lekkie, chrupiące i pełne naturalnego owocowego smaku. Idealne do pracy, szkoły, podróży czy na spacer.

Do domowych mieszanek bakaliowych – świetnie łączą się z orzechami, migdałami, pestkami dyni, nasionami i innymi suszonymi owocami.

Co szczególnie istotne, w **ZIELONOVA proces liofilizacji przeprowadzany jest samodzielnie, wykorzystując wyłącznie owoce pochodzące z Polski od polskich rolników z rodzimych upraw**. Dzięki temu **ZIELONOVA** ma pełną kontrolę nad jakością wykorzystywanego surowca, każdym etapem produkcji oraz finalnym produktem. Do opakowań trafiają wyłącznie starannie wyselekcjonowane owoce, bez zbędnych dodatków i kompromisów w kwestii jakości.

Liofilizacja to zaawansowana technologia utrwalania żywności, wykorzystywana również w produkcji posiłków dla astronautów. Dziś jej zalety możesz odkrywać także na co dzień, ciesząc się naturalnym smakiem polskich owoców w lekkiej, chrupiącej postaci.

Odkryj całą serię produktów liofilizowanych ZIELONOVA!



FAQ – Rokitnik liofilizowany ZIELONOVA

1. Czym jest rokitnik liofilizowany?

Rokitnik liofilizowany to owoc poddany procesowi suszenia przez zamrażanie, podczas którego woda usuwana jest w warunkach obniżonego ciśnienia. Dzięki temu owoce zachowują charakterystyczny smak, aromat i intensywną pomarańczową barwę, a ich struktura staje się lekka i chrupiąca.

2. Jak smakuje rokitnik liofilizowany?

Rokitnik wyróżnia się intensywnym, wyrazistym smakiem. Jest naturalnie kwaśny, lekko cierpki i orzeźwiający. To doskonała propozycja dla osób, które lubią charakterystyczne smaki owoców o wyraźnej kwasowości.

3. Jakie właściwości mają owoce rokitnika?

Rokitnik jest ceniony ze względu na naturalnie występujące w nim składniki, takie jak witamina C, witamina E, karotenoidy i flawonoidy. Zawiera również inne związki roślinne, które stanowią część jego naturalnego składu.

4. Czy rokitnik zawiera witaminę C?

Tak. Owoce rokitnika są naturalnym źródłem witaminy C. Jej rzeczywista zawartość może różnić się w zależności od pochodzenia owoców, ich dojrzałości oraz zastosowanego procesu przetwarzania.

5. Czy rokitnik liofilizowany zawiera dodatek cukru?

Rokitnik ma naturalnie kwaśny smak i nie wymaga dosładzania. Produkt ZIELONOVA, jeśli jego skład wskazuje wyłącznie 100% owoców, nie zawiera dodatku cukru ani substancji słodzących.

6. Dlaczego rokitnik ma intensywnie pomarańczowy kolor?

□□ Charakterystyczna pomarańczowa barwa rokitnika wynika z naturalnie występujących w owocach karotenoidów. To właśnie one nadają mu tak rozpoznawalny wygląd.

7. Jakie składniki odżywcze znajdują się w rokitniku?

□□ Rokitnik zawiera między innymi witaminę C, witaminę E, karotenoidy oraz flawonoidy. Jest również źródłem innych naturalnie występujących w owocach związków roślinnych.

8. Do czego można wykorzystać rokitnik liofilizowany?

□□ Rokitnik liofilizowany świetnie sprawdza się jako dodatek do owsianki, musli, jogurtów, koktajli, smoothie, deserów, lodów i domowych wypieków. Może być również wykorzystany do przygotowania napojów oraz owocowych mieszanek.

9. Czy rokitnik liofilizowany nadaje się do przygotowywania napojów?

□□ Tak. Owoce można dodać do herbaty, naparów, koktajli i smoothie. Ich intensywny, kwaśny smak nadaje napojom wyrazisty owocowy charakter.

10. Czy można dodawać rokitnik do jogurtu i owsianki?

□□ Oczywiście! Rokitnik liofilizowany doskonale komponuje się z jogurtem naturalnym, owsianką, jaglanką i musli. Można połączyć go również z bananem, miodem lub innymi owocami, aby uzyskać bardziej zrównoważony smak.

11. Czy z rokitnika liofilizowanego można przygotować proszek?

□□ Tak. Liofilizowane owoce można rozdrobnić na drobny proszek, który świetnie sprawdza się jako dodatek do koktajli, jogurtów, deserów, kremów i domowych wypieków.

12. Czy rokitnik liofilizowany jest odpowiedni dla dzieci?

□□ Może być ciekawym owocowym dodatkiem do posiłków dzieci, na przykład jogurtów, owsianek czy domowych deserów. Ze względu na intensywnie kwaśny smak warto zacząć od niewielkiej ilości i dostosować porcję do wieku oraz preferencji dziecka.

13. Czym rokitnik liofilizowany różni się od tradycyjnie suszonego?

□□ Najważniejsza różnica dotyczy sposobu usuwania wody. Podczas liofilizacji owoce są najpierw zamrażane, a następnie woda usuwana jest w procesie sublimacji. Dzięki temu uzyskują lekką, chrupiącą strukturę i zachowują charakterystyczny smak oraz aromat.

14. Czy rokitnik liofilizowany ZIELONOVA pochodzi z Polski?

□□ ZIELONOVA stawia na polskie owoce i współpracę z rodzimymi dostawcami. Firma samodzielnie przeprowadza proces liofilizacji, dbając o jakość wykorzystywanego surowca oraz kontrolę procesu produkcji.

15. Jak przechowywać rokitnik liofilizowany?

□□ Owoce najlepiej przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od wilgoci oraz bezpośredniego światła słonecznego. Liofilizowane owoce łatwo pochłaniają wilgoć z otoczenia, dlatego odpowiednie przechowywanie pomaga zachować ich chrupkość.

16. Dlaczego warto wybrać rokitnik liofilizowany ZIELONOVA?

□□ ZIELONOVA łączy polskie pochodzenie owoców z samodzielnym procesem liofilizacji i dbałością o jakość produktu. To propozycja dla osób, które cenią naturalny smak owoców, proste składy i produkty powstające z poszanowaniem polskiego rolnictwa.

□□□**ZIELONOVA – dobre, bo polskie!**


ZIELOVOCKI
ROKITNIK LIOFILIZOWANY