Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 03:21

Link do produktu: https://witaminki24.pl/polskie-maliny-liofilizowane-naturalne-smaczne-do-deserow-jogurtow-lodow-p-858.html



POLSKIE maliny LIOFILIZOWANE naturalne smaczne do DESERÓW jogurtów lodów

Cena	**22,90 zł**
Kod producenta	**5903148623979**
Kod EAN	**5900670449367**
Marka	**ZIELONOVA**
Kod taryfy celnej	**19059080**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**0.01 g**

Opis produktu

ZIELONOVA

POLSKIE maliny LIOFILIZOWANE naturalne smaczne do DESERÓW jogurtów lodów – intensywny smak, zapach owoców i naturalna słodycz

Masa netto: 35g

Maliny liofilizowane ZIELONOVA to wyjątkowa propozycja dla miłośników naturalnych owoców i intensywnych, owocowych smaków. Zachwycają charakterystycznym malinowym aromatem, delikatną słodyczą przełamaną przyjemną kwaskowatością oraz lekką, chrupiącą strukturą. Dzięki procesowi liofilizacji owoce zachowują wiele swoich naturalnych właściwości, charakterystyczny kolor i intensywny smak świeżych malin.

100% malin – bez dodatku cukru, konserwantów, barwników i sztucznych aromatów. To czysty skład, bez zbędnych dodatków, pozwalający cieszyć się autentycznym smakiem polskich owoców.

ZIELONOVA stawia na polskie pochodzenie surowca i współpracę z rodzimymi dostawcami. Maliny wykorzystywane do produkcji pochodzą od polskich rolników, a proces liofilizacji przeprowadzany jest samodzielnie. Dzięki temu firma kontroluje jakość owoców i poszczególne etapy ich przetwarzania.

Maliny liofilizowane doskonale sprawdzają się jako samodzielna, owocowa przekąska oraz dodatek do owsianki, musli, jogurtów, smoothie, koktajli, deserów, lodów, naleśników i domowych wypieków. Można je również wykorzystać do przygotowania naturalnego malinowego proszku, dekorowania tortów czy wzbogacania domowej czekolady.

Dlaczego warto wybrać liofilizowane maliny?

- **100% owoców – czysty skład:** wyłącznie maliny, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników i innych zbędnych składników.
- **Naturalna chrupkość:** lekka, chrupiąca struktura sprawia, że maliny świetnie smakują jako samodzielna przekąska.
- **Wszechstronne zastosowanie:** idealny dodatek do owsianki, musli, jogurtów, deserów, koktajli i domowych wypieków.
- **Naturalne składniki odżywcze:** owoce zawierają witaminy i związki o właściwościach antyoksydacyjnych.
- **Intensywny leśny aromat:** charakterystyczny smak malin pozwala cieszyć się owocową przyjemnością przez cały rok.
- **Praktyczne, szklane opakowanie:** słoik pomaga chronić zawartość przed czynnikami zewnętrznymi i może być ponownie wykorzystany.

Maliny liofilizowane to doskonały wybór dla osób ceniących naturalne produkty, prosty skład i wyjątkowy smak owoców.



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 – Maliny liofilizowane ZIELONOVA

1. Czym są maliny liofilizowane?

□□ Maliny liofilizowane to owoce poddane procesowi suszenia przez zamrażanie, podczas którego woda usuwana jest w warunkach obniżonego ciśnienia. Dzięki temu maliny zachowują swój charakterystyczny smak, aromat i intensywną barwę, a ich struktura staje się lekka i chrupiąca.

2. Jak smakują maliny liofilizowane?

□□ Maliny liofilizowane zachowują charakterystyczny, intensywny smak świeżych owoców. Łączą delikatną słodycz z przyjemną kwaskowatością, dzięki czemu są wyraziste i aromatyczne.

3. Jak przebiega proces liofilizacji malin?

□□ Proces rozpoczyna się od zamrożenia owoców. Następnie, w warunkach obniżonego ciśnienia, woda w postaci lodu przechodzi bezpośrednio w parę wodną. Dzięki temu maliny uzyskują lekką, chrupiącą strukturę, zachowując swój naturalny aromat i charakterystyczny smak.

4. Czy maliny liofilizowane zawierają dodatek cukru?

□□ Maliny mają naturalnie owocowy smak, dlatego nie wymagają dosładzania. Produkt ZIELONOVA, jeśli w składzie znajduje się wyłącznie 100% malin, nie zawiera dodatku cukru ani substancji słodzących.

5. Czy maliny liofilizowane zachowują składniki odżywcze?

□□ Liofilizacja pozwala zachować znaczną część naturalnie występujących w owocach składników. Maliny zawierają między innymi błonnik, witaminę C oraz związki roślinne, w tym polifenole. Ich rzeczywista zawartość zależy od jakości surowca i przebiegu procesu.

6. Dlaczego maliny liofilizowane są takie lekkie i chrupiące?

□□ Podczas liofilizacji z owoców usuwana jest większość wody, dlatego stają się lekkie, kruche i przyjemnie chrupiące. Po kontakcie z wilgocią, na przykład w jogurcie, stopniowo miękną.

7. Czy maliny liofilizowane mają taki sam kolor jak świeże?

□□ Maliny liofilizowane zachowują charakterystyczną malinową barwę. Jej intensywność może się nieco różnić w zależności od odmiany, dojrzałości owoców i naturalnych cech surowca.

8. Do czego można wykorzystać maliny liofilizowane?

□□ Maliny liofilizowane mają wiele zastosowań w kuchni. Można je dodawać do owsianki, musli, jogurtów, koktajli, smoothie, deserów, lodów, ciast i domowych wypieków. Doskonale sprawdzają się również jako dekoracja słodkich potraw.

9. Czy maliny liofilizowane nadają się do jogurtu i owsianki?

□□ Oczywiście! To jeden z najprostszych sposobów ich wykorzystania. Maliny świetnie komponują się z jogurtem naturalnym, owsianką, jaglanką i musli. Dodają potrawom owocowego aromatu, koloru i przyjemnej chrupkości.

10. Czy można dodawać maliny liofilizowane do koktajli i smoothie?

□□ Tak. Maliny można dodawać bezpośrednio do koktajli i smoothie, zarówno w całości, jak i po wcześniejszym rozdrobnieniu. Doskonale łączą się z bananami, truskawkami, jagodami, jogurtem i napojami roślinnymi.

11. Czy maliny liofilizowane nadają się do wypieków i deserów?

□□ Zdecydowanie tak! Można wykorzystać je do przygotowania ciast, babeczek, tortów, kremów, lodów, czekolad i domowych pralinek. Sprawdzają się również jako efektowna dekoracja deserów.

12. Czy z malin liofilizowanych można przygotować proszek malinowy?

□□ Tak. Wystarczy rozdrobnić owoce na drobny proszek. Taki dodatek świetnie sprawdza się w kremach, polewach, koktajlach, jogurtach, deserach i wypiekach, nadając im naturalny malinowy smak oraz kolor.

13. Czy maliny liofilizowane są odpowiednie dla dzieci?

□□ Maliny liofilizowane mogą być ciekawym owocowym dodatkiem do posiłków dzieci. Można wykorzystać je w jogurtach,

owsiankach, deserach lub podawać jako przekąskę. W przypadku małych dzieci należy dostosować sposób podania do wieku i umiejętności gryzienia, aby ograniczyć ryzyko zadławienia.

14. Czym maliny liofilizowane różnią się od tradycyjnie suszonych?

□□ Różnica wynika przede wszystkim z zastosowanej metody suszenia. Podczas liofilizacji owoce są zamrażane, a następnie woda usuwana jest poprzez sublimację. W efekcie maliny są lekkie, kruche i chrupiące, a ich smak i aromat pozostają charakterystyczne dla świeżych owoców.

15. Czy maliny liofilizowane ZIELONOVA pochodzą 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.

16. Jak przechowywać maliny liofilizowane?

□□ Maliny najlepiej przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od wilgoci oraz bezpośredniego światła słonecznego. Dzięki temu dłużej zachowują swoją charakterystyczną chrupkość i aromat.

17. Dlaczego warto wybrać maliny liofilizowane ZIELONOVA?

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

□□□**ZIELONOVA – dobre, bo polskie!**

