Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 03:13

Link do produktu: https://witaminki24.pl/polskie-poziomki-liofilizowane-naturalne-smaczne-do-deserow-jogurtow-lodow-p-859.html



POLSKIE Poziomki LIOFILIZOWANE naturalne smaczne do DESERÓW jogurtów lodów

Cena	**42,90 zł**
Kod producenta	**5903148623979**
Kod EAN	**5900670449466**
Marka	**ZIELONOVA**
Kod taryfy celnej	**08109020**

Opis produktu

ZIELONOVA

POLSKIE Poziomki LIOFILIZOWANE naturalne smaczne do DESERÓW jogurtów lodów – intensywny smak leśnych owoców i naturalna słodycz

Masa netto: 35g

Poziomka liofilizowana to wyjątkowy przysmak dla miłośników naturalnych owoców i intensywnych, leśnych aromatów. Charakteryzuje się delikatnie słodkim smakiem, subtelną nutą kwaskowatości oraz niepowtarzalnym zapachem świeżych poziomek. Dzięki zastosowaniu procesu liofilizacji owoce zachowują charakterystyczny kolor, aromat i znaczną część swoich naturalnych składników odżywczych, a jednocześnie zyskują lekką, przyjemnie chrupiącą konsystencję.

Poziomki liofilizowane bez dodatku cukru, konserwantów i barwników to 100% naturalnych owoców. Czysty skład i autentyczny smak sprawiają, że doskonale sprawdzą się jako zdrowa alternatywa dla tradycyjnych przekąsek oraz aromatyczny dodatek do codziennych posiłków.

Dlaczego warto wybrać liofilizowane poziomki?

- **100% owoców – czysty skład:** wyłącznie poziomki, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników i innych zbędnych składników.
- **Naturalna chrupkość:** lekka, chrupiąca struktura sprawia, że poziomki 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 poziomek pozwala cieszyć się owocową przyjemnością przez cały rok.
- **Praktyczne, szklane opakowanie:** słoik pomaga chronić zawartość przed czynnikami zewnętrznymi i może być ponownie wykorzystany.

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



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!



W firmie **ZIELONOVA** wierzymy, że najwyższa jakość zaczyna się od natury. Dlatego stawiamy na starannie wyselekcjonowane, polskie owoce, samodzielną produkcję i dbałość o każdy etap ich przetwarzania. Łączymy pasję do naturalnej żywności z nowoczesną technologią liofilizacji, aby dostarczać produkty, które zachowują autentyczny smak, aromat i wyjątkowy charakter owoców. Wybierając **ZIELONOVA**, wybierasz świadome podejście do jakości, prosty skład i naturalną przyjemność – bez zbędnych dodatków i kompromisów.

FAQ – Najczęściej zadawane pytania o owoce liofilizowane ZIELONOVA

1. Czym są owoce liofilizowane?

□□ Owoce liofilizowane to owoce, z których usunięto wodę w specjalnym procesie suszenia sublimacyjnego. Najpierw zostają zamrożone, a następnie suszone w warunkach obniżonego ciśnienia. Dzięki temu zachowują charakterystyczny smak, aromat, kolor i dużą część naturalnych składników odżywczych. Gotowe owoce są lekkie, kruche i przyjemnie chrupiące.

2. Na czym polega proces liofilizacji owoców?

□□ Liofilizacja polega na zamrożeniu świeżych owoców i usunięciu z nich wody poprzez sublimację, czyli bezpośrednie przejście lodu w parę wodną. Proces odbywa się w warunkach obniżonego ciśnienia, bez konieczności stosowania wysokich temperatur. Pozwala to zachować wiele naturalnych cech świeżych owoców.

3. Czy poziomki liofilizowane ZIELONOVA są w 100% naturalne?

□□ Tak. Poziomki liofilizowane ZIELONOVA zawierają 100% owoców, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników i sztucznych aromatów. W opakowaniu znajdują się wyłącznie starannie wyselekcjonowane owoce.

4. Skąd pochodzą owoce wykorzystywane przez ZIELONOVA?

□□ ZIELONOVA stawia na polskie owoce i krajowe pochodzenie surowca. Firma samodzielnie przeprowadza proces liofilizacji, dzięki czemu ma kontrolę nad jakością wykorzystywanych owoców oraz poszczególnymi etapami produkcji.

5. Czy owoce liofilizowane ZIELONOVA zawierają dodatek cukru?

□□ Nie. Poziomki liofilizowane ZIELONOVA nie zawierają dodanego cukru. Ich delikatnie słodki smak pochodzi wyłącznie z naturalnie występujących cukrów owocowych.

6. Czy owoce liofilizowane zachowują witaminy i składniki odżywcze?

□□ Tak. Liofilizacja pozwala zachować znaczną część naturalnie występujących w owocach witamin, składników mineralnych i związków roślinnych. Ich dokładna zawartość zależy od rodzaju owoców i parametrów procesu produkcji.

7. Dlaczego owoce liofilizowane są takie lekkie i chrupiące?

□□ To efekt usunięcia niemal całej wody z owoców. Zachowana struktura staje się porowata, lekka i krucha. Dzięki temu owoce liofilizowane ZIELONOVA przyjemnie chrupią podczas jedzenia.

8. Do czego można wykorzystać poziomki liofilizowane?

□□ Poziomki liofilizowane ZIELONOVA mają wiele zastosowań kulinarnych. Doskonale sprawdzają się jako samodzielna przekąska oraz dodatek do owsianki, musli, jogurtów, koktajli, smoothie, lodów, ciast, deserów, naleśników, gofrów i domowych słodyczy. Można je również wykorzystać do dekorowania tortów i innych wypieków.

9. Czy owoce liofilizowane można dodawać do jogurtów i owsianki?

□□ Oczywiście! Poziomki liofilizowane świetnie komponują się z jogurtem naturalnym, skyrem, owsianką, jaglanką i musli. Można dodawać je bezpośrednio przed spożyciem, aby zachowały chrupkość, lub wcześniej, jeśli preferowana jest bardziej miękka konsystencja.

10. Czy owoce liofilizowane nadają się do koktajli i smoothie?

□□ Tak. Można dodawać je bezpośrednio do blendera, łącząc z mlekiem, napojami roślinnymi, jogurtem i innymi owocami. Nadają napojom intensywny owocowy aromat i naturalny smak.

11. Czy owoce liofilizowane można wykorzystać do wypieków?

□□ Tak. Doskonale nadają się do domowych ciast, muffinek, ciasteczek, serników, batonów i innych wypieków. Można wykorzystać je w całości, pokruszyć lub zmielić na owocowy proszek.

12. Czy owoce liofilizowane są odpowiednie dla dzieci?

□□ Owoce liofilizowane mogą być ciekawym urozmaiceniem dziecięcej diety. Stanowią owocową przekąskę bez dodatku cukru i sztucznych dodatków. Ze względu na kruchą, twardawą strukturę sposób podania należy dostosować do wieku i umiejętności gryzienia dziecka.

13. Czy owoce liofilizowane są alternatywą dla tradycyjnych słodyczy?

□□ Mogą stanowić ciekawą alternatywę dla tradycyjnych słodyczy, szczególnie tych zawierających dodany cukier i liczne dodatki. Oferują naturalny smak owoców i niepowtarzalną chrupkość. Warto jednak pamiętać, że po usunięciu wody naturalne cukry owocowe są bardziej skoncentrowane w przeliczeniu na 100 g produktu.

14. Jak przechowywać owoce liofilizowane ZIELONOVA?

□□ Najlepiej przechowywać je w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od wilgoci oraz bezpośredniego światła słonecznego. Szklany słoik pomaga chronić zawartość przed czynnikami zewnętrznymi. Po otwarciu należy dokładnie zamykać opakowanie, aby owoce zachowały swoją chrupkość.

15. Jak długo można przechowywać owoce liofilizowane?

□□ Dzięki bardzo niskiej zawartości wody owoce liofilizowane mogą zachowywać swoje właściwości przez długi czas. Dokładny termin przydatności do spożycia znajduje się na opakowaniu. Ważne jest również przestrzeganie zaleceń dotyczących przechowywania.

16. Czym różnią się owoce liofilizowane od tradycyjnie suszonych?

□□ Podstawowa różnica dotyczy technologii produkcji. Tradycyjne suszenie polega na odparowaniu wody, najczęściej z wykorzystaniem podwyższonej temperatury. Liofilizacja wykorzystuje zamrażanie i sublimację lodu w warunkach obniżonego ciśnienia. W efekcie owoce liofilizowane są zazwyczaj znacznie lżejsze, bardziej kruche i zachowują charakterystyczny aromat zbliżony do świeżych owoców.

17. Dlaczego warto wybrać owoce liofilizowane ZIELONOVA?

□□ ZIELONOVA łączy dbałość o jakość, szacunek do natury i pasję do naturalnej żywności. Firma wykorzystuje polskie owoce, samodzielnie przeprowadza proces liofilizacji i kontroluje poszczególne etapy produkcji. Stawia na staranną selekcję surowca, prosty skład i naturalny smak bez zbędnych dodatków. To świadomy wybór dla osób, które cenią jakość, autentyczność i wyjątkowy charakter owoców.