Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 03:26

Link do produktu: https://witaminki24.pl/polskie-sliwki-liofilizowane-naturalne-owoce-do-deserow-jogurtow-lodow-p-855.html



POLSKIE śliwki LIOFILIZOWANE naturalne OWOCE do DESERÓW jogurtów lodów

Cena	**22,90 zł**
Kod producenta	**5903148623979**
Kod EAN	**5900670449459**
Marka	**ZIELONOVA**
Typ owoców	**naturalne**
Rodzaj owoców	**śliwki**
Kod taryfy celnej	**08109020**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**0.59 g**

Opis produktu

ZIELONOVA

Śliwki liofilizowane ZIELONOVA – naturalna słodycz, intensywny aromat i bogactwo owocowych składników

Masa netto: 55g

Śliwki liofilizowane ZIELONOVA to propozycja dla osób, które cenią naturalny smak owoców, intensywny aromat i prosty skład. Wyróżniają się charakterystyczną, głęboką nutą owocową, delikatną słodyczą oraz subtelną kwaskowatością. Dzięki procesowi liofilizacji zyskują lekką, chrupiącą strukturę, zachowując swój wyjątkowy śliwkowy charakter.

Wyrazisty smak i naturalna słodycz śliwek

Śliwki należą do owoców cenionych za swój bogaty smak i aromat. Ich naturalna słodycz doskonale łączy się z delikatną kwaskowatością, tworząc harmonijny, owocowy profil smakowy. Po liofilizacji smak pozostaje intensywny i skoncentrowany, a chrupiąca konsystencja sprawia, że owoce świetnie nadają się zarówno do samodzielnego podjadania, jak i jako dodatek do wielu potraw.

Naturalne składniki i właściwości śliwek

Śliwki są cenione nie tylko za smak, ale również za naturalnie występujące w nich składniki odżywcze. Zawierają między innymi:

- **Błonnik pokarmowy** – naturalny składnik owoców, który pomaga urozmaicić codzienną dietę i wspiera prawidłową pracę przewodu pokarmowego.

- **Polifenole** – związki roślinne, do których należą między innymi kwasy fenolowe, naturalnie występujące w śliwkach.

- **Potas** – składnik mineralny ważny dla prawidłowego funkcjonowania mięśni, układu nerwowego i utrzymania prawidłowego ciśnienia krwi.

- **Witaminę K** – witaminę uczestniczącą między innymi w procesie prawidłowego krzepnięcia krwi i utrzymaniu zdrowych kości.

- **Witaminę C** – składnik uczestniczący w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego i ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym.

Liofilizacja – owocowy smak zamknięty w lekkiej i chrupiącej formie

Proces liofilizacji polega na zamrożeniu owoców, a następnie usunięciu z nich wody poprzez sublimację, czyli bezpośrednie przejście lodu w parę wodną. Dzięki temu śliwki stają się lekkie i chrupiące, a ich naturalny smak i aromat pozostają dobrze zachowane.

Do czego wykorzystać śliwki liofilizowane?

Śliwki ZIELONOVA świetnie sprawdzają się jako:

- samodzielna, owocowa przekąska,

- dodatek do owsianki, jaglanki i musli,

- urozmaicenie jogurtów, kefirów i deserów mlecznych,

- składnik koktajli, smoothie i napojów,

- dodatek do ciast, ciasteczek, tortów i domowych wypieków,

- owocowy akcent w lodach, czekoladzie i domowych pralinkach,

- składnik domowych mieszanek owocowych i bakaliowych,

- dekoracja deserów i słodkich potraw.

Dlaczego warto wybrać ZIELONOVA?

ZIELONOVA stawia na polskie owoce, współpracę z rodzimymi dostawcami i samodzielny proces liofilizacji. Firma dba o jakość wykorzystywanego surowca oraz kontrolę procesu produkcji. To połączenie polskiego pochodzenia, owocowego smaku i staranności na każdym etapie przygotowania produktu.

- **ZIELONOVA – dobre, bo polskie!**



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 – Śliwki liofilizowane ZIELONOVA

1. Czym są śliwki liofilizowane?

□□ Śliwki liofilizowane to owoce poddane procesowi suszenia przez zamrażanie, podczas którego woda usuwana jest w warunkach obniżonego ciśnienia. Dzięki temu śliwki stają się lekkie i chrupiące, zachowując swój charakterystyczny smak, aromat i naturalną barwę.

2. Jak smakują śliwki liofilizowane?

□□ Śliwki liofilizowane wyróżniają się intensywnym, owocowym smakiem. Łączą naturalną słodycz z delikatną kwaskowatością i charakterystycznym aromatem dojrzałych śliwek. Są wyraziste, przyjemnie owocowe i doskonale sprawdzają się jako samodzielna przekąska.

3. Jak przebiega proces liofilizacji śliwek?

□□ Proces rozpoczyna się od zamrożenia owoców. Następnie, w warunkach obniżonego ciśnienia, woda w postaci lodu przechodzi bezpośrednio w parę wodną. Dzięki temu śliwki uzyskują lekką, chrupiącą strukturę, a ich naturalny smak i aromat pozostają dobrze zachowane.

4. Czy śliwki liofilizowane zawierają dodatek cukru?

□□ Śliwki mają naturalnie słodki smak i nie wymagają dosładzania. Jeżeli skład produktu ZIELONOVA obejmuje wyłącznie 100% śliwek, oznacza to, że nie zawiera on dodatku cukru ani substancji słodzących.

5. Jakie właściwości mają śliwki?

□□ Śliwki są cenione ze względu na naturalnie występujące w nich składniki, takie jak błonnik pokarmowy, polifenole, potas oraz witaminy. Stanowią wartościowy element urozmaiconej diety i są szczególnie znane z zawartości błonnika.

6. Czy śliwki zawierają błonnik pokarmowy?

□□ Tak. Śliwki naturalnie zawierają błonnik pokarmowy, który jest ważnym składnikiem codziennej diety. Jego ilość w produkcie liofilizowanym może być skoncentrowana ze względu na usunięcie większości wody z owoców.

7. Czym są polifenole występujące w śliwkach?

□□ Polifenole to naturalne związki roślinne występujące w wielu owocach. Śliwki zawierają między innymi kwasy fenolowe, zaliczane do tej grupy związków. Są one cenione ze względu na swoje właściwości antyoksydacyjne.

8. Czy śliwki liofilizowane są lekkie i chrupiące?

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

9. Czy śliwki liofilizowane zachowują swój naturalny kolor?

□□ Śliwki liofilizowane zachowują charakterystyczną barwę owoców, która może różnić się w zależności od odmiany i naturalnych właściwości surowca. Odcienie mogą być bardziej czerwone, fioletowe lub ciemniejsze.

10. Do czego można wykorzystać śliwki liofilizowane?

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

11. Czy śliwki liofilizowane nadają się do jogurtu i owsianki?

□□ Oczywiście! Śliwki świetnie komponują się z jogurtem naturalnym, owsianką, jaglanką i musli. Ich naturalna słodycz doskonale łączy się z orzechami, płatkami owsianymi, cynamonem i innymi owocami.

12. Czy można dodawać śliwki liofilizowane do koktajli i smoothie?

□□ Tak. Śliwki można dodawać bezpośrednio do koktajli i smoothie, zarówno w całości, jak i po wcześniejszym rozdrobnieniu. Dobrze komponują się z bananami, jabłkami, gruszkami, jogurtem i napojami roślinnymi.

13. Czy śliwki liofilizowane nadają się do wypieków i deserów?

□□ Zdecydowanie tak! Można wykorzystać je do przygotowania ciast, babeczek, tortów, kremów, lodów, czekolad i domowych pralinek. Stanowią również ciekawy dodatek do deserów z orzechami, kakao i cynamonem.

14. Czy z liofilizowanych śliwek można przygotować proszek śliwkowy?

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

15. Czy śliwki liofilizowane są odpowiednie dla dzieci?

□□ Śliwki liofilizowane mogą być ciekawym owocowym dodatkiem do posiłków dzieci. Można wykorzystać je w jogurtach, owsiankach i domowych deserach. W przypadku małych dzieci należy dostosować sposób podania do wieku i umiejętności gryzienia, aby ograniczyć ryzyko zadławienia.

16. Czym śliwki 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 śliwki są lekkie, kruche i chrupiące, a ich smak i aromat pozostają charakterystyczne dla świeżych owoców.

17. Czy śliwki 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.

18. Jak przechowywać śliwki liofilizowane?

□□ Śliwki 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.

19. Dlaczego warto wybrać śliwki liofilizowane ZIELONOVA?

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

□□□**ZIELONOVA – dobre, bo polskie!**


ZIELOVOCKI
ŚLIWKI LIOFILIZOWANE