Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 03:12

Link do produktu: https://witaminki24.pl/polskie-truskawki-liofilizowane-naturalne-owoce-do-deserow-jogurtow-lodow-p-854.html



POLSKIE truskawki LIOFILIZOWANE naturalne OWOCE do DESERÓW jogurtów lodów

Cena	**22,90 zł**
Kod producenta	**5903148623979**
Kod EAN	**5900670449343**
Marka	**ZIELONOVA**
Kod taryfy celnej	**08109020**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**0.23 g**

Opis produktu

ZIELONOVA

Truskawki liofilizowane ZIELONOVA – intensywny owocowy smak, naturalna słodycz i wyjątkowy aromat

Masa netto: 35g

Truskawki liofilizowane ZIELONOVA to propozycja dla osób, które cenią naturalny smak owoców, intensywny aromat i prosty skład. Zachwycają charakterystyczną słodyczą dojrzałych truskawek, delikatną kwaskowatością i przyjemnie owocowym aromatem. Dzięki procesowi liofilizacji zyskują lekką, chrupiącą strukturę, zachowując swój wyjątkowy truskawkowy charakter.

Intensywny smak i naturalna słodycz truskawek

Truskawki należą do najbardziej rozpoznawalnych i lubianych owoców. Ich smak łączy naturalną słodycz z subtelną kwaskowatością, tworząc wyjątkowo harmonijną kompozycję. Po liofilizacji aromat pozostaje intensywny, a smak staje się bardziej skoncentrowany. Chrupiąca konsystencja sprawia, że owoce doskonale nadają się zarówno do samodzielnego podjadania, jak i jako dodatek do wielu potraw.

Naturalne składniki i właściwości truskawek

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

Witaminę C – pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego, uczestniczy w produkcji kolagenu i pomaga chronić komórki przed stresem oksydacyjnym.

Błonnik pokarmowy – ważny składnik codziennej diety, wspierający prawidłową pracę przewodu pokarmowego.

Antocyjany – naturalne barwniki roślinne należące do grupy polifenoli, odpowiedzialne za charakterystyczną czerwoną barwę truskawek.

Polifenole – naturalnie występujące związki roślinne, cenione ze względu na swoje właściwości antyoksydacyjne.

Potas i mangan – składniki mineralne uczestniczące w wielu procesach zachodzących w organizmie.

Liofilizacja – smak truskawek 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 truskawki stają się lekkie i chrupiące, a ich naturalny smak i aromat pozostają dobrze zachowane.

Do czego wykorzystać truskawki liofilizowane?

Truskawki 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,
- dekoracja deserów, kremów 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, intensywnego 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 – Truskawki liofilizowane ZIELONOVA

1. Czym są truskawki liofilizowane?

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

2. Jak smakują truskawki liofilizowane?

Truskawki liofilizowane zachowują charakterystyczny smak dojrzałych owoców. Łączą naturalną słodycz z delikatną kwaskowatością i intensywnym, przyjemnym aromatem. Są wyraziste, owocowe i doskonale sprawdzają się jako samodzielna przekąska.

3. Jak przebiega proces liofilizacji truskawek?

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

4. Czy truskawki liofilizowane zawierają dodatek cukru?

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

5. Jakie właściwości mają truskawki?

Truskawki są cenione ze względu na naturalnie występujące w nich składniki odżywcze. Zawierają między innymi witaminę C, błonnik pokarmowy, polifenole, antocyjany oraz składniki mineralne. Stanowią wartościowy element urozmaiconej, codziennej diety.

6. Czy truskawki zawierają witaminę C?

Tak. Truskawki są naturalnym źródłem witaminy C. Witamina ta pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego, uczestniczy w produkcji kolagenu i pomaga chronić komórki przed stresem oksydacyjnym.

7. Czym są antocyjany występujące w truskawkach?

Antocyjany to naturalne barwniki roślinne należące do grupy polifenoli. Odpowiadają za charakterystyczną czerwoną barwę wielu owoców, w tym truskawek. Są również zaliczane do związków o właściwościach antyoksydacyjnych.

8. Czy truskawki zawierają błonnik pokarmowy?

Tak. Truskawki 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.

9. Dlaczego truskawki liofilizowane są lekkie i chrupiące?

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

10. Czy truskawki liofilizowane zachowują swój naturalny kolor?

Truskawki liofilizowane zachowują charakterystyczną czerwoną barwę owoców. Jej intensywność może się różnić w zależności od odmiany, dojrzałości owoców i naturalnych właściwości surowca.

11. Do czego można wykorzystać truskawki liofilizowane?

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

12. Czy truskawki liofilizowane nadają się do jogurtu i owsianki?

Oczywiście! Truskawki doskonale komponują się z jogurtem naturalnym, owsianką, jaglanką i musli. Ich naturalna słodycz i owocowy aromat świetnie łączą się z płatkami owsianymi, orzechami, nasionami i innymi owocami.

13. Czy można dodawać truskawki liofilizowane do koktajli i smoothie?

Tak. Truskawki można dodawać bezpośrednio do koktajli i smoothie, zarówno w całości, jak i po wcześniejszym rozdrobnieniu. Doskonale komponują się z bananami, malinami, jagodami, jogurtem i napojami roślinnymi.

14. Czy truskawki 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 efektowną dekorację deserów, nadając im intensywny owocowy akcent.

15. Czy z truskawek liofilizowanych można przygotować proszek truskawkowy?

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

16. Czy truskawki liofilizowane są odpowiednie dla dzieci?

□□ Truskawki 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.

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

18. Czy truskawki 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.

19. Jak przechowywać truskawki liofilizowane?

□□ Truskawki 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.

20. Dlaczego warto wybrać truskawki liofilizowane ZIELONOVA?

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

□□□ **ZIELONOVA – dobre, bo polskie!**


ZIELOVOCKI
TRUSKAWKI LIOFILIZOWANE